Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 17:11

Link do produktu: https://homebrewing.pl/white-labs-wlp550-o-belgian-ale-p-2065.html



White Labs WLP550-O Belgian Ale

Cena	**79,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2065**
Producent	**White Labs**

Opis produktu

White Labs WLP550 Belgian Ale to bardzo wyrazisty szczep wytwarzający fenolowe smaki i aromaty przypominające goździki, ziele angielskie i pieprz. Ma średnią do wysokiej tolerancję na alkohol i jest idealny do wielu klasycznych belgijskich stylów piwnych, w tym saisonów, witbierów, blondów i piw ciemnych.

Polecany do fermentacji:

- Belgian Dark Strong Ale
- Belgian Dubbel
- Belgian Tripel
- Saison
- Witbier
- Belgian Pale Ale

Odfermentowanie: 78-85%
Flokulacja: średnia
Temperatura fermentacji: 20-26°C
Tolerancja na alkohol: średnia do wysokiej (10-15%)
Zawartość: 40 ml

Data minimalnej trwałości 19.04.2027

Temperatura przechowywania 1-4°C. Nie zamrażać!

Zalecane użycie
To proste! Zhomogenizuj i zdezynfekuj saszetkę, a następnie przekręć nakrętkę i zadaj!

White Labs PurePitch™ Next Generation
Saszetka PurePitch™ Next Generation jest innowacyjnym produktem. Opakowanie składa się z dwuwarstwowej folii, która selektywnie przepuszcza gazy. Technologia ta pozwoliła znacznie zwiększyć żywotność i trwałość drożdży.

Każda saszetka zawiera 7,5milona komórek drożdżowych na ml.

Użyj jednej saszetki do zaszczepienia 19 l brzeczki.
Jeśli fermentujesz w niskiej temperaturze (≤16°C) lub jeśli fermentujesz brzeczkę o wysokim ekstrakcie (≥ 18°P), użyj 2 saszetek na 19 l.
W przypadku, fermentacji mocnych lagerów użyj 3 saszetek na 19 l.
Do dokładnych wyliczeń ilości potrzebnych drożdży możesz użyć kalkulatora https://yeastman.com/calculator

Jeśli chcesz mieć pewność, że nawet podczas upałów drożdże zachowają właściwą temperaturę podczas całego czasu transportu, zalecamy dokupienie wkładu chłodzącego, znajdziesz, go w zakładce "akcesoria".

Nie dajemy gwarancji, na prawidłową pracę drożdży! Prosimy o rozważne zakupy i zaznajomienie się z instrukcjami dotyczącymi ich użycia. Nie przyjmujemy reklamacji dotyczących powolnego startu drożdży, nie podjęcia pracy przez drożdże

lub nieprawidłowych cech organoleptycznych piwa fermentowanego drożdżami White Labs.