

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp565-belgian-saison-i-ale-p-1910.html>



White Labs WLP565 Belgian Saison I Ale

Cena	79,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1910
Producent	White Labs

Opis produktu

Klasyczny szczep do fermentacji piw w stylu Saison pochodzący z belgijskiej Walonii. Produkuje typowe dla saisonów nuty opisywane jako ziemiste, pieprzowe i korzenne. pomimo wysokiego odfermentowania pozostawiają również nieco posmaków słodowych. Aby uzyskać najlepsze efekty należy pozwolić, aby temperatura fermentacji podnosiła się samoistnie. Dla bardzo mocnych piwa w stylu Saison przy zaawansowaniu fermentacji około 40-60% dobrze jest dodać inny szczep drożdży wytrzymujący duże stężenie alkoholu, aby uzyskać odpowiednio wytrawny profil piwa.

Szczep odpowiedni do fermentacji piw w stylu:

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

Odfermentowanie: 78-85%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 20-30°C

Tolerancja alkoholu: średnia (5-10%)

Zawartość: 40 ml

Data minimalnej trwałości 12.04.2027

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 ($\leq 16^{\circ}\text{C}$) lub jeśli fermentujesz brzeczkę o wysokim ekstrakcie ($\geq 18^{\circ}\text{P}$), 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.