

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp570-belgian-golden-ale-p-1974.html>



White Labs WLP570 Belgian Golden Ale

Cena	79,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1974
Producent	White Labs

Opis produktu

Szczep wywodzący się ze Wschodniej Flandrii. Może być używany do fermentacji zarówno lekkich jak i mocnych piw belgijskich. W profilu smakowym dominuje połączenie owocowości i przyprawowych fenoli. Podczas fermentacji wytwarzana jest pewna ilość siarki, która ulega redukcji po zakończeniu fermentacji.

Polecany do fermentacji:

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

Odfermentowanie: 78-85%

Flokulacja: niska

Temperatura fermentacji: 20-24°C

Tolerancja na alkohol: wysoka (10-15%)

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 11.09.2026

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 7,5 miliona komórek drożdżowych na ml.

Użyj jednej saszetki do zaszczenia 19 l brzeczki.

Jeśli fermentujesz w niskiej temperaturze ($\leq 16^{\circ}\text{C}$) lub jeśli fermentujesz brzeczke 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.