

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp618-na-all-day-do-piw-bezalkoholowych-p-2547.html>



White Labs WLP618 NA All Day - do piw bezalkoholowych

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

Opis produktu

Szczep Saccharomyces ludwigii, przeznaczony do fermentacji piwa o niskiej zawartości alkoholu i piwa bezalkoholowego.

Ten konkretny szczep został wybrany ze względu na niższą produkcję octanu etylu w porównaniu z podobnymi szczepami. Gatunek ten jest maltose-negatywny, ponieważ nie fermentuje maltozy ani innych większych cukrów, a fermentuje wyłącznie glukozę, sacharozę i fruktozę.

Zakresy atenuacji będą się różnić w zależności od receptury i/lub profilu zacieru.

Szczep ten jest odpowiedni dla wszystkich rodzajów piwa o niskiej zawartości alkoholu/bezalkoholowego. Chociaż można go zaklasyfikować jako dzikie drożdże, zazwyczaj nie jest uważany za czynnik psujący piwo, ponieważ nie ma zdolności do fermentacji większych cukrów. Wykorzystanie tego szczepu do produkcji piwa o niskiej zawartości alkoholu/bezalkoholowego wymaga zmodyfikowanej receptury.

Odfermentowanie: 20%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 20-24°C

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości: 10.02.2026

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 7,5miliona 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 brzeczki 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.