Dane aktualne na dzień: 25-04-2024 17:42

Link do produktu: https://homebrewing.pl/white-labs-wlp645-brettanomyces-claussenii-p-1885.html

White Labs WLP645 Brettanomyces claussenii

Cena	**79,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**7 dni**
Numer katalogowy	**1885**
Producent	**White Labs**

Opis produktu

Mniej intensywny charakter brettowy (funky, owocowy - ananas) niż w Brettanomyces bruxellensis i Brettanomyces lambicus. Charakter brettowy wyczuwany jest bardziej w zapachu niż w smaku.

Odfermentowanie: ponad 85%
Flokulacja: niska
Temperatura fermentacji: 21°-30°C
Zawartość około 70 ml

Data minimalnej trwałości 11.07.2024

Temperatura przechowywania 1-4°C. Nie zamrażać!

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.