

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



White Labs WLP645 Brettanomyces clausenii

Cena	38,00 zł
Cena poprzednia	44,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
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 35 ml

Data minimalnej trwałości 01.07.2021

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.