

Dane aktualne na dzień: 05-08-2021 10:09

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp655-belgian-sour-mix-i-p-1914.html>



White Labs WLP655 Belgian Sour Mix

Cena	44,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Producent	White Labs

Opis produktu

Blend drożdży Brettanomyces, Saccharomyces oraz bakterii Lactobacillus i Pediococcus. Idealny blend do odtwarzania belgijskich piw fermentacji spontanicznej i mieszanej - Lambic, Flanders Red Ale, Wild Ale.

Odfementowanie: 70-80%
Flokulacja: niska do średniej
Temperatura fermentacji: 27°-29°C
Zawartość około 35 ml

Data minimalnej trwałości: 19.08.2021

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.