

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp802-organic-czech-budejovice-lager-yeast-p-2062.html>



White Labs WLP802 Organic Czech Budejovice Lager Yeast

Cena	79,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2062
Producent	White Labs

Opis produktu

White Labs WLP802 Czech Budejovice Lager to szczep pochodzący z południa Republiki Czeskiej dający piwa wytrawne, orzeźwiające z niewielką ilością diacetylu. Wysoki stopień odfermentowania pozwala uwypuklić chmielowy charakter piwa. Szczep ten sprawdzi się nie tylko w fermentacji "desitek" ale także w całej gamie piw dolnej fermentacji:

- Amber Lager
- American Lager
- Bock
- Dark Lager
- Doppelbock
- Helles
- Marzen
- Pale Lager
- Pilsner
- Rauchbier
- Schwarzbier
- Vienna Lager

Odfermentowanie: 70-75%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 10-13°C

Tolerancja na alkohol: średnia (5-10%)

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 08.03.2027

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 zaszczepienia 19 l brzeczki.

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