

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp820-oktoberfest-marzen-lager-p-2029.html>



## White Labs WLP820 Oktoberfest/Marzen Lager

Cena	<b>79,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2029</b>
Producent	<b>White Labs</b>

### Opis produktu

Szczep dający bardzo słodowy profil, polecany do przede wszystkim do piw w stylu Bock/Koźlak, ale także do całej gamy piw dolnej fermentacji:

- American Lager
- Amber Lager
- Baltic Porter
- Bock
- Dark Lager
- Doplebock
- Helles
- Marzen
- Pale Lager
- Pilsner
- Schwarzbier
- Vienna Lager

Odfementowanie: 65-73%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 11-14°C

Zawartość: 70 ml

**Data minimalnej trwałości 02.06.2026**

**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 7,5 miliona komórek drożdżowych na ml.**

Użyj jednej saszetki do zaszczipienia 19 l brzeczki.

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