Dane aktualne na dzień: 04-11-2026 12:45

Link do produktu: https://homebrewing.pl/white-labs-wlp830-o-german-lager-p-2063.html



White Labs WLP830-O German Lager

Cena	**79,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2063**
Producent	**White Labs**

Opis produktu

White Labs WLP830 German Lager to jeden z najpopularniejszych szczepów dolnej fermentacji. Używany na całym świecie do fermentacji niemal wszystkich stylów lagerowych. Daje czysty lagerowy charakter z lekkim zaakcentowaniem cech odchmielowych.

Polecany do fermentacji:

- Amber Lager
- American Lager
- American Wheat Beer
- Bock
- Cream Ale
- Dark Lager
- Dopplebock
- Helles
- Marzen
- Pale Lager
- Pilsner
- Rauchbier
- Schwarzbier
- Vienna Lager

Odfermentowanie: 74-79%
Flokulacja: średnia
Temperatura fermentacji: 10-13°C
Tolerancja na alkohol: średnia (5-10%)

Data minimalnej trwałości 07.12.2026

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 7,5milona komórek drożdżowych na ml.

Użyj jednej saszetki do zaszczepienia 19 l brzeczki.
Jeśli fermentujesz w niskiej temperaturze (≤16°C) lub jeśli fermentujesz brzeczkę o wysokim ekstrakcie (≥ 18°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.