

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp833-o-german-bock-lager-p-2617.html>



White Labs WLP833-O German Bock Lager

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

Opis produktu

WLP833, to drożdże pochodzące z Alp południowej Bawarii, pozwalają uzyskać piwo o doskonałej równowadze między nutami słodowymi a chmielowymi.

Dzięki znakomitemu profilowi słodowemu doskonale nadają się do piw typu bock, doppelbock oraz piw w stylu Oktoberfest. Są to bardzo wszechstronne drożdże do piw dolnej fermentacji.

Fermentacja przebiega czysto, charakteryzuje się niską produkcją diacetylu i minimalnym wytwarzaniem siarki, dzięki czemu charakter siodu i chmielu zawarty w recepturze bazowej pozostaje na pierwszym planie.

Polecany do piw w stylu:

- Amber Lager
- Baltic Porter
- Bock
- Dark Lager
- Doppelbock
- Helles
- Pilsner

Odfermentowanie: 70-76%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 9-13°C

Tolerancja na alkohol: średnia (5-10%)

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 04.01.2027

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 zaszczerpienia 19 l brzeczki.

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