Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 00:56

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 słodu i chmielu zawarty w recepturze bazowej pozostaje na pierwszym planie.

Polecany do piw w stylu:

- Amber Lager
- Baltic Porter
- Bock
- Dark Lager
- Dopplebock
- 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 7,5milona 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.