Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 16:14

Link do produktu: https://homebrewing.pl/white-labs-wlp860-o-munich-helles-lager-p-2365.html




# White Labs WLP860-O Munich Helles Lager

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

## Opis produktu

WLP860 to szczep pochodzący z najstarszego działającego browaru w Monachium, słynący z czystej, rześkiej fermentacji zrównoważonej wyraźną słodową słodyczą.

Niezależnie od tego, czy warzysz piwo Märzen o bogatych, tostowych nutach, Helles o złocistym blasku, czy Bock o pełnej złożoności, te drożdże sprawdzą się w każdym przypadku — to niezawodny i wszechstronny szczep, który z pewnością stanie się nowym faworytem wśród piw typu lager.

Polecany do piw w stylu:

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

Odfermentowanie: 68-72%
Flokulacja: średnia
Temperatura fermentacji: 9-11°C
Tolerancja na alkohol: średnia (5-10%)
Zawartość: 70 ml

**Data minimalnej trwałości 01.02.2027**

**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.