

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp920-old-bavarian-lager-p-2067.html>



White Labs WLP920 Old Bavarian Lager

Cena	79,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2067
Producent	White Labs

Opis produktu

White Labs WLP920 Old Bavarian Lager to szczep który idealnie sprawdzi się we wszystkich lagerach gdzie powinna być zaakcentowana słodowość, czyli we wszelkiej maści koźlakach, piwach marcowych, piwach ciemnych.

Polecany do fermentacji:

- Amber Lager
- American Lager
- Bock
- Rauchbock
- Dark Lager
- Doppelbock
- Marzen
- Pale Lager
- Schwarzbier
- Vienna Lager
- Baltic Porter

Odfermentowanie: 66-73%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 10-13°C

Tolerancja na alkohol: średnia do wysokiej (8-12%)

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 24.04.2026

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 7,5miliona komórek drożdżowych na ml.

Użyj jednej saszetki do zaszczeplenia 19 l brzeczki.

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