

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/white-labs-wlp004-o-irish-ale-p-1961.html>



# White Labs WLP004-O Irish Ale

|                  |            |
|------------------|------------|
| Cena             | 79,90 zł   |
| Dostępność       | Dostępny   |
| Czas wysyłki     | 7 dni      |
| Numer katalogowy | 1961       |
| Producent        | White Labs |

## Opis produktu

Drożdże pozyskane z jednego z najstarszych browarów produkujących stouty. Szczep ten nadaje piwu delikatne nuty owocowe.  
Doskonały wybór do fermentacji piw w stylu Stout, Irish Red Ale, Brown Porter, Pale Ale, a także całej gamy piw górnej fermentacji.

Odfermentowanie: 69-74%  
Flokulacja: średnio-wysoka  
Temperatura fermentacji: 18-20°C  
Zawartość: 40 ml

Data minimalnej trwałości 08.07.2024

### Temperatura przechowywania 1-4°C. Nie zamrażać!

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.