

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyprzedaz-white-labs-wlp028-edinburghscottish-ale-p-2393.html>



WYPRZEDAŻ White Labs WLP028 Edinburgh/Scottish Ale

Cena	49,90 zł
Cena poprzednia	79,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	White Labs

Opis produktu

Szczep ten wytwarza estry gruszki i melona, które dobrze współgrają z nutami chmielowymi i słodowymi. Jego średnia do wysokiej tolerancja na alkohol dobrze nadaje się do mocnych piw w stylu szkockim lub barleywine. Jest to wszechstronny szczep, który może być neutralny w dolnym zakresie zalecanego zakresu temperatur fermentacji lub dostarczać więcej estrów w wyższym zakresie.

Odpowiedni do fermentacji piw takich jak:

- American IPA
- Barleywine
- Blonde Ale
- Brown Ale
- Cider
- Double IPA
- Dry Mead
- English Bitter
- English IPA
- Imperial Stout
- Old Ale
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Scotch Ale
- Stout
- Sweet Mead
- Whiskey

Odfermentowanie: 70-75%

Flokulacja: średnia

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

Temperatura fermentacji: 18-21°C

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 31.08.2026

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 7,5milona 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.