

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyprzedaz-white-labs-wlp066-london-fog-ale-p-2366.html>



WYPRZEDAŻ White Labs WLP066 London Fog Ale

Cena	39,90 zł
Cena poprzednia	79,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	1890
Producent	White Labs

Opis produktu

Ten szczep to idealny wybór do piw w stylu New England IPA. Produkuje średnią ilość estrów podobnie jak WLP008 East Coast Ale Yeast ale pozostawia trochę resztkowej słodczy, która pozwala zaakcentować zarówno słodowy jak i chmielowy smak i aromat.

Odfermentowanie: 65-70%
Flokulacja: średnie do wysokiego
Temperatura fermentacji: 18-21°C

Data minimalnej trwałości 18.03.2024

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>

Opakowanie 70 ml

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.