

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyprzedaz-white-labs-wlp091-o-best-coast-hazy-ale-blend-p-2548.html>



## WYPRZEDAŻ White Labs WLP091-O Best Coast Hazy Ale Blend

Cena	<b>29,90 zł</b>
Cena poprzednia	<b>79,90 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Producent	<b>White Labs</b>

### Opis produktu

#### **WLP091-O Best Coast Hazy Ale Blend - to nowy blend drożdży do nowofalowych, mocno owocowych Hazy IPA**

Wschód kontra Zachód to od dawna trwająca rywalizacja... miasta, pogoda, pizza, rap... a teraz także piwa typu IPA. Kto jest lepszy? Na szczęście ta nowa mieszanka Hazy pozwoli uzyskać niesamowite piwa typu hazy - od wybrzeża do wybrzeża i nie tylko. W połączeniu z nowoczesnymi chmielami nowego świata mieszanka ta pozwala uzyskać niesamowite piwa typu hazy, podkreślając aromat chmielu przypominający świeże cytrusy i owoce tropikalne.

Odfermentowanie: 70-75%  
Flokulacja: średnia  
Tolerancja na alkohol: 8-12%  
Temperatura fermentacji: 20-22°C  
Zawartość: 70 ml

**Data minimalnej trwałości: 12.01.2026**

#### **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 zaszczepienia 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.

