Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 13:01

Link do produktu: https://homebrewing.pl/wyprzedaz-white-labs-wlp099-super-high-gravity-ale-p-1973.html



WYPRZEDAŻ White Labs WLP099 Super High Gravity Ale

Cena	**49,90 zł**
Cena poprzednia	~~**79,90 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1973**
Producent	**White Labs**

Opis produktu

Jeśli tylko stworzymy odpowiednie warunki fermentacji drożdże te mogą fermentować do 25% alkoholu. Im wyższy jest ekstrakt brzeczki podstawowej tym więcej estrów powstanie podczas fermentacji. Charakter słodowy może być dominujący przy lekkich piwach. Aby osiągnąć >25% alkoholu, cukier musi być podawany w trakcie fermentacji.

Polecany do fermentacji:

- Barleywine
- Dessert Wine
- Gin
- Imperial Stout
- Vodka

Odfermentowanie: 80-100%
Flokulacja: średnia
Temperatura fermentacji: 18-20°C
Tolerancja na alkohol: bardzo wysoka (15%+)
Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 04.12.2026

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 zaszczepienia 19 l brzeczki.
Jeśli fermentujesz w niskiej temperaturze (≤16°C) lub jeśli fermentujesz brzeczkę o wysokim ekstrakcie (≥ 18°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.