

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyprzedaz-white-labs-wlp800-pilsner-lager-p-1975.html>



## WYPRZEDAŻ White Labs WLP800 Pilsner Lager

Cena	<b>49,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1975</b>
Producent	<b>White Labs</b>

### Opis produktu

Klasyczny szczep wywodzący się z Pilzna, produkujący czyste, orzeźwiające piwo, wytrawne z lekko słodowym finiszem.

Polecany do fermentacji:

- Amber Lager
- American Lager
- Bock
- Dark Lager
- Doplebock
- Helles
- Marzen
- Pale Lager
- Pilsner
- Rauchbier
- Schwarzbier
- Vienna Lager

Odfementowanie: 72-77%

Flokulacja: średnia do wysokiej

Temperatura fermentacji: 10-13°C

Tolerancja na alkohol: średnia (5-10%)

**Data minimalnej trwałości 13.07.2026**

**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 ( $\leq 16^{\circ}\text{C}$ ) lub jeśli fermentujesz brzeczke 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.