

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyprzedaz-white-labs-wlp820-oktoberfestmarzen-lager-p-2029.html>



WYPRZEDAŻ White Labs WLP820 Oktoberfest/Marzen Lager

| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 59,90 zł |
| Cena poprzednia | 79,90 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 2029 |
| Producent | White Labs |

Opis produktu

Szczep dający bardzo słodowy profil, polecany do przede wszystkim do piw w stylu Bock/Koźlak, ale także do całej gamy piw dolnej fermentacji:

- American Lager
- Amber Lager
- Baltic Porter
- Bock
- Dark Lager
- Dapplebock
- Helles
- Marzen
- Pale Lager
- Pilsner
- Schwarzbier
- Vienna Lager

Odfermentowanie: 65-73%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 11-14°C

Zawartość: 70 ml

Data minimalnej trwałości 02.06.2026

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 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.