

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyprzedaz-yeast-side-labs-brett-l-ys702-p-2559.html>



WYPRZEDAŻ Yeast Side Labs Brett L (YS702)

Cena	29,99 zł
Cena poprzednia	49,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Yeast Side Labs

Opis produktu

Yeast Side Labs Brett L (YS702)

Doskonały płynne drożdże od [Yeast Side Labs](#)

Drożdże te charakteryzują się wysoką intensywnością tradycyjnych cech Brettanomyces występujących w piwach typu Lambic (aromat końskiej derki, dymu, przypraw i wiśniowego ciasta), które doskonale komponują się z ciemniejszymi piwami słodowymi lub piwami leżakowanymi w beczkach po czerwonym winie.

Data minimalnej trwałości: 31.06.2026

W każdej saszetce znajdziecie 200 miliardów komórek- to ilość kom w opakowaniu niedostępna na europejskim rynku. **Przy standardowym piwie starter nie jest wymagany, a nawet nie jest zalecany.** Drożdże są gotowe do użycia po wyjęciu z lodówki i ogrzaniu do temperatury schłodzonej brzezki

Drożdże przechodzą rygorystyczny proces kontroli jakości, który można sprawdzić skanując kod QR na opakowaniu, estetycznej saszetki.

Odfermentowanie: 75-85%
Flokulacja: niska
Temperatura fermentacji: 29°C
Tolerancja na alkohol: 10%
Phenolic positive
Diastetic positive (diastaticus)
Masa netto: 150g