Dane aktualne na dzień: 13-09-2026 22:13

Link do produktu: https://homebrewing.pl/wyprzedaz-yeast-side-labs-cirrus-ys133-p-2576.html

WYPRZEDAŻ Yeast Side Labs CIRRUS (YS133)

Cena	**9,99 zł**
Cena poprzednia	~~**49,99 zł**~~
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Yeast Side Labs**

Opis produktu

Szczep o niskiej flokulacji, pozostający aktywny dłużej niż typowe szczepy ale, co sprzyja szybszemu dojrzewaniu młodego piwa. Pomimo wydłużonej obecności w zawiesinie, CIRRUS ostatecznie sedymentuje, pozostawiając piwo klarowne.

Neutralny profil sprawia, że szczep ten nadaje się do szerokiego zakresu stylów — od lekkich, czystych ale po bardziej wymagające fermentacje. Dodatkowo wspiera tworzenie i trwałość piany, co ma szczególne znaczenie w piwach, w których stabilność piany jest problematyczna, takich jak piwa kwaśne.

Ze względu na wyższe wymagania żywieniowe, CIRRUS najlepiej pracuje przy odpowiednim poziomie FAN — jego niedobór może prowadzić do powstawania związków siarki podczas fermentacji. Zalecane stosowanie Yeast Digestivo w ilości 1-2g/20L.

Data minimalnej trwałości 01.08.2026

Odfermentowanie: 72-77%
Flokulacja: niska
Temperatura fermentacji: 14 - 20°C
Tolerancja na alkohol: 10-11%
Non-phenolic
Non-diastetic
Masa netto: 150 g
Aromat: czysty, rześki, o niskiej zawartości siarki i diacetylu.
Polecamy do: Berliner Weisse, Gose, Alt, Lichtenheiner, Grodziskie, Fruit Ale, Juicy Sour, Kölsch