

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyprzedaz-yeast-side-labs-frankonian-pils-german-lager-ys014-p-2500.html>



WYPRZEDAŻ Yeast Side Labs Frankonian Pils – German Lager (YS014)

Cena	24,99 zł
Cena poprzednia	49,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Yeast Side Labs

Opis produktu

Frankonian Pils – German Lager (YS014)

Doskonałe polskie drożdże płynne od [Yeast Side Labs](#)

Szczep ten pochodzi z miasta Bamberg w Górnej Frankonii w Niemczech. Frankonian Pils pozostawia scenę dla chmielowych aromatów i smaków z czystymi, rześkimi cechami tradycyjnego pilznera. Niezwykle wszechstronny szczep, na końcowym etapie fermentacji zaleca się podwyższenie temperatury i zrobienie przerwy diacetylowej.

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 brzeczki

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

Data minimalnej trwałości: 03.12.2025

Odfermentowanie: 75-84%

Flokulacja: średniowysoka

Temperatura fermentacji: 8-11°C

Tolerancja na alkohol: 9%

Non-phenolic

Non-diastatic

Zawartość: 200 ml

Aromat: czysty, o niskiej zawartości siarki, pozwala chmielowi i słodowi błyszczeć

Polecamy do: German Pils, Helles, Oktoberfest, Czech lagers, Bock, Doppelbock

Schlódź



drożdże
najlepiej
przechowywać
w 1-4°C

Ogrzej



do
temperatury
fermentacji

Wymieszaj



równomiernie
zawartość
saszetki

Zdezynfekuj



saszetkę
przed użyciem

Dodaj



bezpośrednio
do brzeczki