

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyprzedaz-yeast-side-labs-paysanne-ys217-p-2557.html>



## WYPRZEDAŻ Yeast Side Labs Paysanne (YS217)

Cena	<b>19,99 zł</b>
Cena poprzednia	<b>49,99 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Producent	<b>Yeast Side Labs</b>

### Opis produktu

**Yeast Side Labs Paysanne (YS217)**  
Doskonałe polskie drożdże płynne od [Yeast Side Labs](#)

YS 218 Paysanne to szczep dający piwa bardzo wytrawne, potężny STA1+, osiąga ekstremalny stopień odfermentowania, zachowując jednocześnie zaskakująco jedwabistą konsystencję, która przeczy liczbom. Fermentuj w wysokiej temperaturze (23°C+) i poczuj eksplozję charakteru klasycznych piw farmerskich — pieprzową pikantność, mielony czarny pieprz i głęboką złożoność estrów. Ten wszechstronny szczep wzmacnia zarówno nowoczesne chmiele, jak i tradycyjne przyprawy, służąc zarówno jako kreatywna siła napędowa dla piw farmerskich, jak i „szczep ratunkowy” dla fermentacji o wysokiej gęstości lub w przypadku zatrzymanej fermentacji. Szczep ten nadaje się do wszystkich charakterystycznych, aromatycznych stylów belgijskich.

**Data minimalnej trwałości: 18.06.2026**

**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: 85-95%+  
Flokulacja: średnioniska  
Temperatura fermentacji: 21-32°C  
Tolerancja na alkohol: 12%  
Phenolic positive  
Diastetic positive (diastaticus)  
Masa netto: 150g