

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyprzedaz-yeast-side-labs-rochefort-ale-ys204-p-2504.html>



## WYPRZEDAŻ Yeast Side Labs Rochefort Ale (YS204)

Cena	<b>24,90 zł</b>
Cena poprzednia	<b>49,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Producent	<b>Yeast Side Labs</b>

### Opis produktu

#### **Rochefort Ale (YS204)**

Doskonałe polskie drożdże płynne od Yeast Side Labs

Ten szczep jest doskonałym wyborem jeśli planujesz warzyć belgijskie piwa klasztorne - dubbel, trippel, quadrupele. Nadaje piwu nuty owoców pestkowych, lekko kwiatowe, różane z niskim poziomem fenoli. Wyższa temperatura fermentacji i mocniejsza brzeczka powodują uwydatnianie się aromatów owocowych i kwiatowych. Siarka może być produkowana, ale znika w trakcie leżakowania piwa

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: 14.06.2026**

Odfementowanie: 73-82%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 18-24°C

Tolerancja na alkohol: 12%

phenolic

Non-diaztetyczny

Aromaty: owoców pestkowych, kwiatowy, białego pieprzu, goździków, gałki muskatołowej, banana.

Polecane do: dubbel, trippel, trappist ale

Masa netto: 150 g