

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyprzedaz-yeast-side-labs-wit-cuve-ale-ys215-p-2501.html>



WYPRZEDAŻ Yeast Side Labs Wit Cuvée Ale (YS215)

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

Opis produktu

Wit Cuvée (YS215)

Wersja jednego z belgijskich klasyków – piwa typu witbier!

Podobnie jak szczep Grand Cru, zapewnia klasyczne aromaty cytrusowe, owoców pestkowych i kwiatowe, a także eleganckie fenole. Są to drożdże o średnio wysokim stopniu, które zapewniają bogate doznania smakowe i dobrze zbudowaną strukturę piwa. Pochodzi z historycznej lokalizacji browaru Hoegaarden.

Data minimalnej trwałości: 23.01.2026

Odfermentowanie: 70-75%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 18-24°C

Tolerancja na alkohol: 12%

Phenolic

Non-diastetic

Zawartość: 150 ml

Aromat: ananas, owoce pestkowe, kwiatowy, biały pieprz, goździki/gałka muskatołowa, banan

Polecamy do: witbier, grand cru

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 brzożki

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