

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/yeast-side-labs-augustine-helles-lager-ys013-p-2499.html>



Yeast Side Labs Augustine Helles Lager (YS013)

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

Opis produktu

Augustine Helles (YS013)

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

Klasyczny bawarski szczep, dobrze znany ze swojego bezdyskusyjnie słodowego profilu z niską produkcją diacetylu i siarki. Aromat i smak są rześkie, czyste z nutami chlebowymi.

W każdej saszetce znajdziecie 200 miliardów komórek- to ilość komórek w opakowaniu niedostępna na europejskim rynku. Jedna saszetka wystarczy na 12 L piwa o ekstrakcie nie większym niż 12P. Dla standardowych warek o pojemności 20 L, zaleca się wykonanie startera lub użycie dwóch saszetek. Im niższa temperatura startu fermentacji, tym dłuższa lag-faza. 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.

Data minimalnej trwałości: 03.06.2026

Odfermentowanie: 69-74%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 8-11°C

Tolerancja na alkohol: 9%

Non-phenolic

Non-diastring

Masa netto: 150g

Aromat: czysty, rześki, o niskiej zawartości siarki, słodowy.

Polecamy do: Helles, Oktoberfest, Dunkel, Märzen