

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 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: 69-74%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 8-11°C

Tolerancja na alkohol: 9%

Non-phenolic

Non-diastetic

Zawartość: 200 ml

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

Polecamy do: Helles, Octoberfest, Dunkel, Märzen

Schlódź



drożdże
najlepiej
przechowywać
w 1-4°C

Ogrzej



do
temperatury
fermentacji

Wymieszaj



równomiernie
zawartość
saszetki

Zdezynfekuj



saszetkę
przed użyciem

Dodaj



bezpośrednio
do brzeźki