Dane aktualne na dzień: 21-04-2026 10:23

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 brzeczki.

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-diastetic
Masa netto: 150g
Aromat: czysty, rześki, o niskiej zawartości siarki, słodowy.
Polecamy do: Helles, Oktoberfest, Dunkel, Märzen