

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/yeast-side-labs-benedictine-bavarian-lager-ys011-p-2488.html>



Yeast Side Labs Benedictine – Bavarian Lager (YS011)

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

Opis produktu

Benedictine – Bavarian Lager (YS011)

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

Nowa gwiazda wśród lagerowych drożdży!

Pochodzi z bawarskiego browaru klasztornego. Szczep ceniony jest za wyjątkowy słodowy smak i aromat z wysokim współczynnikiem odfermentowania. Na końcowym etapie fermentacji sugerowane jest podwyższenie temperatury i zrobienie przerwy diacetylowej.

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: 75-85%

Flokulacja: średniowysoka

Temperatura fermentacji: 8-14°C

Tolerancja na alkohol: 9%

Non-phenolic

Non-diastring

Zawartość: 200 ml

Aromat: czysty, o niskiej zawartości siarki, podkreśla smak słodu, a jednocześnie jest wytrawny.

Polecamy do: Helles, Czeskie lagery, Oktoberfest, Bock, Doppelbock

Schlódź



drożdże
najlepiej
przechowywać
w 1-4°C

Ogrzej



do
temperatury
fermentacji

Wymieszaj



równomiernie
zawartość
saszetki

Zdezynfekuj



saszetkę
przed użyciem

Dodaj



bezpośrednio
do brzeczki