

Dane aktualne na dzień: 14-05-2026 09:12

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/yeast-side-labs-brett-l-ys702-p-2559.html>



## Yeast Side Labs Brett L (YS702)

Cena	<b>49,99 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Producent	<b>Yeast Side Labs</b>

### Opis produktu

#### Yeast Side Labs Brett L (YS702)

Doskonały płynne drożdże od [Yeast Side Labs](#)

Drożdże te charakteryzują się wysoką intensywnością tradycyjnych cech Brettanomyces występujących w piwach typu Lambic (aromat końskiej derki, dymu, przypraw i wiśniowego ciasta), które doskonale komponują się z ciemniejszymi piwami słodowymi lub piwami leżakowanymi w beczkach po czerwonym winie.

**Data minimalnej trwałości: 31.06.2026**

**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: niska  
Temperatura fermentacji: 29°C  
Tolerancja na alkohol: 10%  
Phenolic positive  
Diastetic positive (diastaticus)  
Masa netto: 150g