

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/yeast-side-labs-chiswick-lane-ale-ys121-p-2506.html>



Yeast Side Labs Chiswick Lane Ale (YS121)

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

Opis produktu

Chiswick Lane Ale (YS121)

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

Szczep drożdży charakteryzujący się wysoką flokulacją i niskim odfermentowaniem, dający klarowne piwa o słodowym i owocowym finiszu. Spodziewaj się aromatów takich jak truskawka, dżem i nuty tostowe. Fermentuj w temperaturze 21-23°C, aby zwiększyć produkcję estrów i nie zapomnij o przerwie diacetylowej.

Data minimalnej trwałości: 14.06.2026

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: 64-71%

Flokulacja: wysoka

Temperatura fermentacji: 18-22°C

Tolerancja na alkohol: 9%

Non-phenolic

Non-diastatic

Masa netto: 150g

Aromat: truskawki, dżem, tosty

Polecamy do: Bitter, Stout, Pale Ale, Mild