

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/yeast-side-labs-cirrus-ys133-p-2576.html>



Yeast Side Labs CIRRUS (YS133)

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

Opis produktu

Szczep o niskiej flokulacji, pozostający aktywny dłużej niż typowe szczepy ale, co sprzyja szybszemu dojrzewaniu młodego piwa. Pomimo wydłużonej obecności w zawieszynie, CIRRUS ostatecznie sedymentuje, pozostawiając piwo klarowne.

Neutralny profil sprawia, że szczep ten nadaje się do szerokiego zakresu stylów — od lekkich, czystych ale po bardziej wymagające fermentacje. Dodatkowo wspiera tworzenie i trwałość piany, co ma szczególne znaczenie w piwach, w których stabilność piany jest problematyczna, takich jak piwa kwaśne.

Ze względu na wyższe wymagania żywieniowe, CIRRUS najlepiej pracuje przy odpowiednim poziomie FAN — jego niedobór może prowadzić do powstawania związków siarki podczas fermentacji. Zalecane stosowanie Yeast Digestivo w ilości 1-2g/20L.

Odfementowanie: 72-77%

Flokulacja: niska

Temperatura fermentacji: 14 - 20°C

Tolerancja na alkohol: 10-11%

Non-phenolic

Non-diastringent

Masa netto: 150 g

Aromat: czysty, rześki, o niskiej zawartości siarki i diacetylu.

Polecamy do: Berliner Weisse, Gose, Alt, Lichtenheiner, Grodziskie, Fruit Ale, Juicy Sour, Kölsch