

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/yeast-side-labs-conan-ale-ys132-p-2495.html>



Yeast Side Labs Conan Ale (YS132)

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

Opis produktu

Conan Ale (YS132)

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

Conan - ten przydomek jest bardzo popularny wśród piwowarów i miłośników Hazy IPA. Szczep ten pochodzi z Vermont w Stanach Zjednoczonych. Wnosi on do piwa owocowe aromaty przypominające nektarynkę, ananasa i cytrusy. Może też wносить orzechowe nuty w tle, które nadają piwu złożoności.

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: 73-81%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 18-22°C

Tolerancja na alkohol: 10-12%

Non-phenolic

Non-diastring

Zawartość: 200 ml

Aromat: owoce pestkowe, ananas, pomarańcza

Polecamy do: NEIPA, American IPA, Pale Ale, Brown Ale, Stouts, Red Ale

Schlódź



drożdże
najlepiej
przechowywać
w 1-4°C

Ogrzej



do
temperatury
fermentacji

Wymieszaj



równomiernie
zawartość
saszetki

Zdezynfekuj



saszetkę
przed użyciem

Dodaj



bezpośrednio
do brzeczki