

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/yeast-side-labs-czech-classic-lager-ys008-p-2503.html>



Yeast Side Labs Czech Classic Lager (YS008)

Cena	41,99 zł
Cena poprzednia	49,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Yeast Side Labs

Opis produktu

Czech Classic Lager (dawniej Ceske Budejovice – Bohemian Lager) **(YS008)**

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

Klasyczny szczep Bohemian Pilsner produkuje lagery, w których rześlność jest zrównoważona słodowością i minimalną ilością estrów na finiszu. Daje pole do popisu szlachetnym chmielom. Ma nieco niższe odfermentowanie niż jego niemieccy koledzy.

W każdej saszetce znajdziecie 200 miliardów komórek- to ilość komórek w opakowaniu niedostępna na europejskim rynku. Jedna saszetka wystarczy na 12 L piwa o ekstrakcie nie większym niż 12P. Dla standardowych warek o pojemności 20 L, zaleca się wykonanie startera lub użycie dwóch saszetek. Im niższa temperatura startu fermentacji, tym dłuższa lag-faza. 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.

Data minimalnej trwałości: 12.06.2026

Odfermentowanie: 70-75%

Flokulacja: średniowysoka

Temperatura fermentacji: 9-13°C

Tolerancja na alkohol: 9%

Non-phenolic

Non-diastringent

Zawartość: 150g

Aromat: czysty, lekko owocowy aromat dobrze współgrający ze szlachetnymi odmianami chmielu

Polecamy do: Czech Lagers, American Light Lagers, Baltic Porter