

Dane aktualne na dzień: 14-05-2026 09:11

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/yeast-side-labs-flamand-ys801-p-2558.html>



Yeast Side Labs Flamand (YS801)

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

Opis produktu

Yeast Side Labs Flamand (YS801)
Doskonały płynny blend od [Yeast Side Labs](#)

Blend w stylu belgijskim wywodzący się Roeselare ze środkowo zachodniej Flandrii.
Mieszanka kultur Brettanomyces, Lactobacillus i Pediococcus. Doskonały wybór do piw Oud Bruin i Flanders Red Ale.

Data minimalnej trwałości: 10.06.2026

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.

Odfementowanie: 85-95%+
Flokulacja: niska do wysokiej
Temperatura fermentacji: 18-29°C
Tolerancja na alkohol: 11%
Phenolic positive
Diastetic positive (diastaticus)
Masa netto: 150g