

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/yeast-side-labs-frankonian-pils-german-lager-ys014-p-2500.html>



Yeast Side Labs Frankonian Pils – German Lager (YS014)

Cena	49,90 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Yeast Side Labs

Opis produktu

Frankonian Pils – German Lager (YS014)

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

Szczep ten pochodzi z miasta Bamberg w Górnej Frankonii w Niemczech. Franconian Pils pozostawia scenę dla chmielowych aromatów i smaków z czystymi, rześkimi cechami tradycyjnego pilznera. Niezwykle wszechstronny szczep, na końcowym etapie fermentacji zaleca się podwyższenie temperatury i zrobienie przerwy diacetylowej.

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 brzeczki.

Drożdże przechodzą rygorystyczny proces kontroli jakości, który można sprawdzić skanując kod QR na opakowaniu, estetycznej saszetki.

Data minimalnej trwałości: 13.04.2026

Odfermentowanie: 75-84%

Flokulacja: średniowysoka

Temperatura fermentacji: 8-11°C

Tolerancja na alkohol: 9%

Non-phenolic

Non-diastatic

Masa netto: 150 g

Aromat: czysty, o niskiej zawartości siarki, pozwala chmielowi i słodowi błyszczeć

Polecamy do: German Pils, Helles, Oktoberfest, Czech lagers, Bock, Doppelbock