

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/yeast-side-labs-manchester-ale-ys107-p-2489.html>



Yeast Side Labs Manchester Ale (YS107)

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

Opis produktu

Manchester Ale (YS107)

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

Ten szczep jest doskonałym wyborem jeśli planujesz warzyć soczyste NEIPA. Finisz z lekką resztkową słodyczą i stabilnym zamgleniem. Dobrze balansuje z cechami owoców tropikalnych z chmielenia na zimno. Spodziewaj się wybuchu estrów przypominających owoce pestkowe, wytwarzanych podczas fermentacji w wyższych temperaturach.

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: 70-78%
Flokulacja: średnia
Temperatura fermentacji: 18-23°C
Tolerancja na alkohol: 10%
Non-phenolic
Non-diastatic
Zawartość: 200 ml
Aromat: brzoskwinia, jabłko, owoce tropikalne
Polecamy do: NEIPA, IPA, Pale Ale, Brown 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