

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/yeast-side-labs-paysanne-ys217-p-2557.html>



Yeast Side Labs Paysanne (YS217)

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

Opis produktu

Yeast Side Labs Paysanne (YS217)

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

YS 218 Paysanne to szczep dający piwa bardzo wytrawne, potężny STA1+, osiąga ekstremalny stopień odfermentowania, zachowując jednocześnie zaskakująco jedwabistą konsystencję, która przeczy liczbom. Fermentuj w wysokiej temperaturze (23°C+) i poczuj eksplozję charakteru klasycznych piw farmerskich — pieprzową pikantność, mielony czarny pieprz i głęboką złożoność estrów. Ten wszechstronny szczep wzmacnia zarówno nowoczesne chmiele, jak i tradycyjne przyprawy, służąc zarówno jako kreatywna siła napędowa dla piw farmerskich, jak i „szczep ratunkowy” dla fermentacji o wysokiej gęstości lub w przypadku zatrzymanej fermentacji. Szczep ten nadaje się do wszystkich charakterystycznych, aromatycznych stylów belgijskich.

Data minimalnej trwałości: 18.06.2026

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.

Odfermentowanie: 85-95%+
Flokulacja: średnioniska
Temperatura fermentacji: 21-32°C
Tolerancja na alkohol: 12%
Phenolic positive
Diastetic positive (diastaticus)
Masa netto: 150g