

Dane aktualne na dzień: 14-05-2026 08:52

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/yeast-side-labs-rochefort-ale-ys204-p-2504.html>



Yeast Side Labs Rochefort Ale (YS204)

Cena	44,90 zł
Cena poprzednia	49,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Yeast Side Labs

Opis produktu

Rochefort Ale (YS204)

Doskonałe polskie drożdże płynne od Yeast Side Labs

Ten szczep jest doskonałym wyborem jeśli planujesz warzyć belgijskie piwa klasztorne - dubbel, trippel, quadrupele. Nadaje piwu nuty owoców pestkowych, lekko kwiatowe, różane z niskim poziomem fenoli. Wyższa temperatura fermentacji i mocniejsza brzeczka powodują uwytłoczenie się aromatów owocowych i kwiatowych. Siarka może być produkowana, ale znika w trakcie leżakowania piwa

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 brzeczki

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

Data minimalnej trwałości: 14.06.2026

Odfermentowanie: 73-82%

Flokulacja: średnia

Temperatura fermentacji: 18-24°C

Tolerancja na alkohol: 12%

phenolic

Non-diastringent

Aromaty: owoców pestkowych, kwiatowy, białego pieprzu, goździków, gałki muszkatołowej, banana.

Polecane do: dubbel, trippel, trappist ale

Masa netto: 150 g