Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 01:32

Link do produktu: https://homebrewing.pl/bakterie-kwasu-mlekowego-lactobacillus-plantarum-10-g-p-1699.html



# Bakterie kwasu mlekowego Lactobacillus Plantarum 10 g

| | |
|---|---|
| Cena | **26,90 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **3 dni** |
| Numer katalogowy | **1699** |

## Opis produktu

Bakterie L.plantarum sprawdzą się do zakwaszania brzeczki przy warzeniu wszelkich piw kwaśnych, poczynając od Berliner Weisse, Gose, Caterina Sour, poprzez wszystkie kwaśne piwa z dodatkami owoców, kończąc na kwaśnych wariacjach klasycznych piw np. Sour IPA, Sour Stout, Sour Saison.
Optymalna temperatura wzrostu 30-34°C.
Dawkowanie przeciętnie 5-10g na 20l brzeczki. Pamiętaj, że chmiel hamuje aktywność bakterii, dlatego też zakwaszanie zrób przed dodaniem chmielu.

Produkt jest w formie liofilizatu. Jest odporny na działanie wyższych temperatur podczas transportu.

**Po dostawie produkt zalecamy przechowywać w zamrażarce!**

Skład:
Lactobacillus plantarum