Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 17:53

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-coobra-whisky-yeast-z-amyloglukozydaza-p-623.html



Drożdże Coobra Whisky Yeast z amyloglukozydazą

Cena	**14,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**623**

Opis produktu

Na 25 l nastawu.

Szczep stosowany przez wiele szkockich gorzelni do produkcji whisky. Drożdże tworzą typową dla whisky czy Burbona charakterystykę smakowo-zapachową.

Drożdże gorzelnicze stosowane do nastawów ze zboża, kukurydzy, ryżu itp. Oprócz zawartego w opakowaniu enzymu amyloglukozydazy potrzebna jest także amylaza do rozkładu skrobi na cukry proste.

Sposób użycia:

Rozsypać zawartość torebki na powierzchni zacieru w temperaturze pokojowej i odczekać 20 minut, a następnie całość dokładnie wymieszać. Fermentacja trwa przez 3-6 dni (zależy od rodzaju surowca i temperatury otoczenia) do 12% alkoholu.

Waga	72 g
Rodzaj	drożdże do whisky