

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



## Drożdże Coobra Whisky Yeast z amyloglukozydazą

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Cena             | <b>14,90 zł</b> |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b> |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>    |
| Numer katalogowy | <b>623</b>      |

### Opis produktu

#### Na 25 l nastawu.

Szczep stosowany przez wiele szkockich gorzelnii 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 |