

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 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