

Dane aktualne na dzień: 08-07-2026 16:55

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-dolnej-fermentacji-saflager-s-23-11-5g-p-232.html>



Drożdże dolnej fermentacji Saflager S-23 11,5g

Cena	21,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	232
Producent	Fermentis

Opis produktu

Saflager S-23 to szczep drożdży dolnej fermentacji pochodzący z Berlina. Polecany do produkcji bardziej estrowych/ owocowych lagerów i pilsów.

Dozowanie: 11.5 g na 20 litrów piwa, przy brzeczkaach gęstszych (pow. 15°B_{lg}) zalecamy podwojenie ilości drożdży.

Temperatura fermentacji: 12-18°C.

Flokulacja: wysoka

Odfermentowanie: 80-84%

Tolerancja na alkohol: 9-11%

Suma estrów: niska.