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

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 brzeczkach gęstszych (pow. 15°Blg) zalecamy podwojenie ilości drożdży.

Temperatura fermentacji: 12-18°C.
Flokulacja: wysoka
Odfermentowanie: 80-84%
Tolerancja na alkohol: 9-11%
Suma estrów: niska.