

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-dolnej-fermentacji-saflager-w-3470-11-5g-p-233.html>



## Drożdże dolnej fermentacji Saflager W-34/70 11,5g

Cena	<b>24,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>233</b>
Producent	<b>Fermentis</b>

### Opis produktu

Znane i uznane drożdże z instytutu Weihenstephan. Warto stosować je wszędzie tam, gdzie zależy nam na uzyskaniu neutralnego profilu piwa - do fermentacji pilsów i innych lagerów

**Dozowanie:** 11.5 g na 20 litrów piwa, przy brzeczkiach gęstszych (pow. 15°B<sub>lg</sub>) zalecamy podwojenie ilości drożdży.

**Temperatura fermentacji:** 12-18°C.

**Flokulacja:** wysoka

**Odfermentowanie:** 80-84%

**Tolerancja na alkohol:** 9-11%

**Suma estrów:** niska.