

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	24,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	233
Producent	Fermentis

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°Blg) zalecamy podwojenie ilości drożdży.

Temperatura fermentacji: 12-18°C.

Flokulacja: wysoka

Odfermentowanie: 80-84%

Tolerancja na alkohol: 9-11%

Suma estrów: niska.