Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 14:54

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 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.