

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-fermentis-safale-k-97-p-1030.html>



## Drożdże górnej fermentacji Fermentis Safale K-97

Cena	<b>13,90 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1030</b>

### Opis produktu

**Szczep K-97 pochodzenia niemieckiego, polecany do piw górnej fermentacji**, w których pożądana jest stosunkowo niska zawartość estrów np. Alt, Koelsch.

Drożdże rekomendowane także do produkcji piw pszenicznych w stylu belgijskim, np. *Witbier*. Niskie odfermentowanie nadaje piwom odpowiednie wrażenie "długości/ finiszu na podniebieniu".

Według najnowszych badań szczep ten ma duże zdolności do przeprowadzania biotransformacji, zalecany jest więc również do piwa w stylu HAZY IPA, NE IPA, HAZY APA, JUICY IPA...

Temperatura fermentacji: 12-25°C, optymalna temperatura: 15-20°C

Flokulacja: wysoka

Odfermentowanie: niskie

Waga: 11,5g