Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 20:32

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



Drożdże górnej fermentacji Fermentis Safale K-97

Cena	**13,90 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1030**

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