

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



Drożdże górnej fermentacji Fermentis Safale K-97

Cena	9,50 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	7 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".
Temperatura fermentacji: 12-25°C, optymalna temperatura: 15-20°C
Flokulacja: wysoka
Odfermentowanie: niskie
Waga: 11,5g