

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-fermentis-safbrew-be-256-p-1034.html>



## Drożdże górnej fermentacji Fermentis Safbrew™ BE-256

Cena	<b>18,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1034</b>
Producent	<b>Fermentis</b>

### Opis produktu

**Drożdże Safbrew™ BE-256 (dawniej Abbaye)** - polecane ze względu na dużą szybkość fermentacji, tolerancję na wysoką zawartość alkoholu (do 11%), wysoką zdolność flokulacji (kłaczkowania) oraz subtelny i zrównoważony aromat.

**Drożdże rekomendowane** do produkcji szerokiego zakresu piw typu saison, piw klasztornych, piw w stylu belgijskim (dubbel, tripel, quadrupel) oraz IPA. Szczególnie nadają się do piwa kondycjonowanego w beczkach i do fermentacji w zbiornikach cylindryczno-stożkowych.

- **odfermentowanie:** wysokie,
- **temperatura fermentacji:** 12-25°C, zalecana: 15-20°C,
- **flokulacja:** wysoka
- **dozowanie:** przeciętnie 11.5 g na 20 litrów piwa.

**Opakowanie zawiera:** 11,5 g.