Dane aktualne na dzień: 19-04-2024 06:45

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-gozdawa-classic-belgian-witbier-cbw-p-240.html

# Drożdże górnej fermentacji Gozdawa Classic Belgian Witbier (CBW)

| | |
|---|---|
| Cena | **8,90 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **7 dni** |
| Numer katalogowy | **240** |
| Producent | **Gozdawa** |

## Opis produktu

Szczep górnej fermentacji dedykowany do klasycznego belgijskiego Witbiera.
Niska zawartość estrów nie dominuje nad profilem aromatyczno-smakowym, typowym dla tego piwa.

**Temperatura fermentacji** 16-25 ºC, optymalna 20-24 ºC.

**Flokulacja:** średnia

**Tolerancja na alkohol:** do 6,8%

Drożdże na 30 minut przed zadaniem należy uwodnić w temperaturze 27 ºC +/- 3 ºC.

| | |
|---|---|
| Waga | 10 g |
| Rodzaj | drożdże suche |