

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	3 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 °C, optymalna 20-24 °C.

Flokulacja: średnia

Tolerancja na alkohol: do 6,8%

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

Waga	10 g
Rodzaj	drożdże suche