Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 03:00

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-gozdawa-pure-ale-yeast-7-pay7-p-244.html



Drożdże górnej fermentacji Gozdawa Pure Ale Yeast 7 (PAY7)

Cena	**7,50 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**7 dni**
Numer katalogowy	**244**
Producent	**Gozdawa**

Opis produktu

Najlepszy uniwersalny szczep górnej fermentacji na świecie.

Temperatura fermentacji: 15-25 ºC.

Optymalna temperatura fermentacji to:

- 15-18 ºC stopni wtedy daje profil smakowy jak słynny West Coast,
- 20-22 ºC stopni wtedy daje profil smakowy jak Nottingham,
- 24-26 ºC stopni wtedy daje profil smakowy jak T-58.

Odfermentowanie: wysokie.

Flokuacja: średnia do wysokiej.

Tolerancja na alkohol: powyżej 12%.

Fermentacja zwalnia powyżej 7,8%.

Drożdże na 30 minut przed zadaniem należy uwodnić w temperaturze 26 ºC +/- 3 ºC.

Waga	10 g
Rodzaj	drożdże suche