Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 16:25

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-safale-be-134-p-2551.html



Drożdże górnej fermentacji SafAle BE-134

Cena	**15,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1268**
Producent	**Fermentis**

Opis produktu

Drożdże polecane do fermentacji piw belgijskich, szczególnie w stylach Saison i Biere de Garde. Szczep ten jest zdolny do szybkiej fermentacji i głębokiego odfermentowania. Daje piwa orzeźwiające o bogatym bukiecie owocowo-przyprawowym.

- **temperatura fermentacji**: 18-28°C,
- **dozowanie:** przeciętnie 11.5 g na 20 litrów piwa.

Opakowanie zawiera: 11,5 g.