

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.