

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-safale-s-04-11-5g-p-253.html>



## Drożdże górnej fermentacji Safale S-04 11,5g

Cena	<b>14,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>253</b>
Producent	<b>Fermentis</b>

### Opis produktu

Safale S-04 to, angielskie drożdże piwowarskie cechujące się szybkim tempem fermentacji. Piwa nimi fermentowane mają delikatne nuty owocowe i kwiatowe oraz są klarowne.

Safale S-04 idealnie sprawdzają się w fermentacji szerokiej gamy amerykańskich i angielskich ale - w tym piw mocno chmielonych. Są specjalnie przystosowane do kondycjonowania w beczkach oraz fermentacji w tankach cylindryczno-stożkowych.

**Dozowanie:** 11.5 g na 20 litrów piwa, przy brzeczках gęstszych (pow. 15°B<sub>lg</sub>) zalecamy podwojenie ilości drożdży.

**Temperatura fermentacji:** 18-26°C.

**Flokulacja:** wysoka

**Odfermentowanie:** 74-82%

**Tolerancja na alkohol:** 9-11%

**Suma estrów:** niska.