

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	14,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	253
Producent	Fermentis

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 sprawdzą 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_{lg}) zalecamy podwojenie ilości drożdży.

Temperatura fermentacji: 18-26°C.

Flokulacja: wysoka

Odfermentowanie: 74-82%

Tolerancja na alkohol: 9-11%

Suma estrów: niska.