Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 16:28

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-safbrew-s-33-11-5g-p-254.html



Drożdże górnej fermentacji Safbrew S-33 11,5g

Cena	**11,70 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**254**
Producent	**Fermentis**

Opis produktu

Safbrew S-33, to szczep drożdży o wyraźnie owocowym charakterze, nadający piwu wyrazistości i treściwości. Idealny do belgijskich ale (Blond, Dubbel, Tripel, Quadrupel) i mocnych angielskich ale (np. Imperial Stouts). Sprawdzi się także w fermentacji New England IPA/ Hazy IPA, piwo grodziskiego, alta i koelscha. Drożdże o średniej sedymentacji: nie tworzą grudek, ale pudrową mgiełkę w piwie.

Dozowanie: 11.5 g na 20 litrów piwa, przy brzeczkach gęstszych (pow. 15° Blg) zalecamy podwojenie ilości drożdży.

Temperatura fermentacji: 18-26°C.
Flokulacja: średnia
Odfermentowanie: 68-72%
Tolerancja na alkohol: 9-11%
Suma estrów: średnia