

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	<b>11,70 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>254</b>
Producent	<b>Fermentis</b>

### 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). Sprawdzą 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 brzeczках gęstszych (pow. 15° Blg) zalecamy podwojenie ilości drożdży.

**Temperatura fermentacji:** 18-26°C.

**Flokulacja:** średnia

**Odfementowanie:** 68-72%

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

**Suma estrów:** średnia