

Dane aktualne na dzień: 09-05-2025 11:41

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	10,70 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