Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 14:30

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-safbrew-t-58-11-5g-p-255.html



Drożdże górnej fermentacji Safbrew T-58 11,5g

Cena	**11,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**255**
Producent	**Fermentis**

Opis produktu

T-58 to drożdże piwowarskie wyselekcjonowane ze względu na silny charakter fermentacji, intensywne aromaty owocowe i fenolowe - zwłaszcza bananowe, goździkowe i pieprzowe. Szczep ten jest odpowiedni do fermentacji szerokiej gamy piw na bazie pszenicy oraz stylów owocowo-korzennych. Drożdże o średniej sedymentacji: po ponownym zawieszeniu w piwie nie tworzą grudek, lecz pudrową mgiełkę.
Mogą być wykorzystywane do fermentacji mocnych piw.

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: 72-78%
Tolerancja na alkohol: 9-11%
Suma estrów: wysoka.