

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 brzeczках gęstszych (pow. 15°B_{lg}) zalecamy podwojenie ilości drożdży.

Temperatura fermentacji: 18-26°C.

Flokulacja: średnia

Odfementowanie: 72-78%

Tolerancja na alkohol: 9-11%

Suma estrów: wysoka.