

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-us-05-11-5g-p-256.html>



## Drożdże górnej fermentacji US-05 11,5g

Cena	<b>14,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>256</b>
Producent	<b>Fermentis</b>

### Opis produktu

Safale US-05, to amerykańskie drożdże piwarskie produkujące neutralne i dobrze zbalansowane piwa, czyste i orzeźwiające. Tworzą trwałą pianę i wykazują bardzo dobrą zdolność do pozostawania w zawieszynie podczas fermentacji. Idealne do piw amerykańskich i mocno chmielonych.

**Dozowanie:** 11.5 g na 20 litrów piwa, przy brzeczках gęstszych (pow. 15°B<sub>lg</sub>) zalecamy podwojenie ilości drożdży.

**Temperatura fermentacji:** 18-26°C.

**Flokulacja:** średnia

**Odfementowanie:** 78-82%

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

**Suma estrów:** niska