Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:34

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



Drożdże górnej fermentacji US-05 11,5g

Cena	**14,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**256**
Producent	**Fermentis**

Opis produktu

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

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: 78-82%
Tolerancja na alkohol: 9-11%
Suma estrów: niska