

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 piwowskie 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_{lg}) zalecamy podwojenie ilości drożdży.

Temperatura fermentacji: 18-26°C.

Flokulacja: średnia

Odfementowanie: 78-82%

Tolerancja na alkohol: 9-11%

Suma estrów: niska