

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-pszeniczne-gozdawa-bavarian-wheat-11-bw11-p-257.html>



Drożdże pszeniczne Gozdawa Bavarian Wheat 11 (BW11)

Cena	7,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	257
Producent	Gozdawa

Opis produktu

To szczep niemieckich drożdży górnej fermentacji dedykowany dla piw pszenicznych.

Temperatura fermentacji: 16-26 °C.

Temperatura optymalna fermentacji: 22-25 °C.

Celem otrzymania specyficznych posmaków charakterystycznych dla piw pszenicznych, fermentacja w warunkach domowych powinna przebiegać w górnej dopuszczalnej temperaturze.

Odfermentowanie: niskie.

Flouklacja: niska.

Tolerancja na alkohol: do 7,7%

Drożdże na 30 minut przed zadaniem należy uwodnić w temperaturze 26 °C +/- 3 °C.

Waga	10 g
Rodzaj	drożdże suche