

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-pszeniczne-safbrev-wb-06-11-5g-p-260.html>



Drożdże pszeniczne Safbrev WB-06 11,5g

Cena	15,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	260
Producent	Fermentis

Opis produktu

SafAle WB-06, to najlepsze suche drożdże do piw pszenicznych, rekomendowane do fermentowania piw w stylu Weizen, Dunkelweizen, Weizenbock, Roggenbier, American Weizen, a nawet Witbier. Dzięki WB-06 uzyskamy w piwie wszystkie charakterystyczne nuty smakowe piw pszenicznych z jednoczesną wygodą stosowania drożdży suchych.

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: niska

Odfermentowanie: 86-90%

Tolerancja na alkohol: 9-11%

Suma estrów: średnia