

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/drozdze-coobra-whisky-yeast-72g-p-472.html>

Drożdże Coobra Whisky Yeast 72g



Cena	17,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Coobra

Opis produktu

Drożdże Coobra Whisky Yeast 72g

Te drożdże są niezbędnym dodatkiem dla każdego, kto w domowych warunkach chce wyprodukować sobie: Bourbon, Whisky, czy wódkę zbożową, etc. Podczas fermentacji drożdże zachowują aromat składników użytych do przygotowania zacieru, aromat niezbędny by otrzymać bourbon, whisky czy wódki gatunkowe.

- Drożdże do zacierów zbożowych
- Szczep stosowany przez wiele szkockich gorzelni do produkcji whisky
- Drożdże tworzą typową dla whisky czy bourbona charakterystykę smakowo-zapachową
- Drożdże do stosowania z zacierami ze zboża, kukurydzy, skrobii etc.. Zawierają dodatek enzymu amyloglukozydazy.

Instrukcja:

Zawartość saszetki należy rozsypać na powierzchnię zacieru w temperaturze pokojowej i odczekać 20 minut, a następnie całość dokładnie wymieszać. Fermentacja trwa przez 3-6 dni (w zależności od użytego surowca i temperatury otoczenia).