

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/drozdze-mangrove-jacks-bavarian-wheat-yeast-m20-p-663.html>



Drożdże Mangrove Jack's - Bavarian Wheat Yeast - M20

Cena	15,00 zł
Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Mangrove Jack's - Bavarian Wheat Yeast - M20

Drożdże suche, idealne do wszelkich piw pszenicznych typu: Hefeweizen, Kristal Weizen, Dunkel Weizen, Witbier. Doskonale podkreślają słodowy aromat, uwydatniają aromaty waniliowe i bananowe.

Sposób użycia: drożdże można wsypać bezpośrednio do przygotowanej i wystudzonej (18-30°C) brzezki.

Z drożdży można przygotować przed dodaniem krem drożdżowy: na powierzchnię przegotowanej i wystudzonej do temp. ok. 23°C wody, wsypać zawartość opakowania. Odstawić pod przykryciem na 15min. Następnie wymieszać. Tak przyrządzoną gęstwą drożdżową zadać do fermentora. Takie przygotowanie drożdży daje nam pewność, że nastaw nam "wystartuje".

Optymalna temperatura fermentacji: 18-30°C

Odfementowanie: średnie

Tolerancja na alkohol: 7,5%

Dozowanie: saszetka na 20L

Drożdże zaleca się przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.