

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/drozdze-mangrove-jacks-californian-lager-yeast-m54-p-666.html>



Drożdże Mangrove Jack's - Californian Lager Yeast - M54

Cena	15,00 zł
Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Mangrove Jack's - Californian Lager Yeast - M54

Drożdże do lagerów fermentowanych w temperaturze 18-20°C (nie produkują aromatów niechcianych dla piw dolnej fermentacji), a także do wszystkich innych piw dolnej fermentacji. Uwydatniają aromaty słodowo-chmielowe składników użytych do warzenia piwa.

Drożdże polecane do warzenia California Common (amerykański styl, lager który zasadniczo smakuje jak ALE), a także osobom które chcą uwarzyć swojego lagera ale nie dysponują miejscem o odpowiednio niskiej temperaturze.

Sposób użycia: drożdże można wsypać bezpośrednio do przygotowanej i wystudzonej (18-20°C) brzeczki.

Z drożdży można przygotować przed dodaniem krem drożdżowy: na powierzchnię przegotowanej i wystudzonej do temp. ok. 20°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: 18-20°C

Odfementowanie: średnie

Tolerancja na alkohol: 9%

Dozowanie: saszetka na 20L

Drożdże zaleca się przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.