

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/drozdze-mangrove-jacks-liberty-bell-yeast-m36-p-664.html>



Drożdże Mangrove Jack's - Liberty Bell Yeast - M36

Cena	15,00 zł
Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Mangrove Jack's - Liberty Bell Yeast - M36

Drożdże suche do piw górnej fermentacji. Idealne do wszelkich piw o chmielowym słodowo-charakterze, uwydatniają aromaty owocowe. Polecane do szerokiej gamy piw typu: ale, pale ale, ipa, golden ale, bitter.

Sposób użycia: drożdże można wsypać bezpośrednio do przygotowanej i wystudzonej (18-23°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: 18-23°C

Odfementowanie: średnio wysokie

Tolerancja na alkohol: 9%

Dozowanie: saszetka na 20L

Drożdże zaleca się przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.