

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/drozdze-mangrove-jacks-new-world-strong-ale-yeast-m42-p-665.html>



Drożdże Mangrove Jack's - New World Strong Ale Yeast - M42

Cena	15,00 zł
Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Mangrove Jack's - New World Strong Ale Yeast - M42

Drożdże suche, górnej fermentacji, do wszelkich mocnych piw (o dużej gęstości brzezki) typu ALE, IPA, Porter, Russian Imperial Stout. Drożdże fermentują w neutralny sposób, nie dodają żadnych aromatów, uwytłaniają smak i aromat użytego słodu, chmielu i innych dodatków.

Sposób użycia: drożdże można wsypać bezpośrednio do przygotowanej i wystudzonej (16-22°C) brzezki.

Z drożdży można przygotować przed dodaniem krem drożdżowy: na powierzchnię przegotowanej i wystudzonej do temp. ok. 22°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: 16-22°C

Odfermentowanie: średnie

Tolerancja na alkohol: 12%

Dozowanie: saszetka na 20L

Drożdże zaleca się przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.