

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/drozdze-piwowarskie-us-04-saszetka-11-5g-p-492.html>



Drożdże piwowskie US-04 saszetka 11,5g

Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

SAFALE S-04 saszetka 11,5g

Gotowe do użycia suche angielskie drożdże górnej fermentacji. Wyselekcjonowane ze względu na szybką fermentację i tworzenie zwartego osadu pod koniec fermentacji, co pomaga w utrzymaniu klarowności piwa. Tworzenie zwartego osadu sprawia, że drożdże te są polecane do fermentacji w fermentatorach stożkowych. Zalecane do szerokiej gamy piw górnej fermentacji.

- Sedymentacja: wysoka.
- Końcowa gęstość: średnia
- Dawkowanie: saszetka na 20L piwa

Instrukcja obsługi:

Drożdże należy uwodnić do postaci kremu. Odpowiednią ilość drożdży należy zalać 10 krotną ilością wody albo brzezki o temperaturze 270C – 300C i dokładnie wymieszać przez 15-30 minut. Otrzymany krem należy dodać do fermentatora.

Drożdże można też rozsypać na całej powierzchni sterylnej brzezki, brzezka powinna mieć temperaturę powyżej 200C. Tak rozsypane drożdże należy pozostawić na 30 minut a następnie

Zalecana temperatura fermentacji 150°C - 240°C