

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/drozdze-piwowarskie-us-05-saszetka-11-5g-p-493.html>



Drożdże piwowarskie US-05 saszetka 11,5g

Cena	13,00 zł
Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

SAFALE US-05 saszetka 11,5g

Gotowe do użycia suche amerykańskie drożdże wierzchnie. Safale US-05 tworzą dobrze zbalansowane rześko zakończone piwo z małą ilością diacetylu.

Drożdże tworzą grubą czapę na powierzchni piwa podczas fermentacji burzliwej, co sprawia wrażenie że fermentacja nadal trwa bo piana nie opada. Jednak drożdże te fermentują w normalnym tempie. Po 3-4 dniach burzliwej fermentacji, można zlewać na cichą, oczywiście po sprawdzeniu Blg.

- Sedymentacja: niska do średniej.
- Końcowa gęstość: średnia
- Dawkowanie: saszetka na 20L piwa

Instrukcja: drożdże należy uwodnić do postaci kremu. Odpowiednią ilość drożdży należy zalać 10 krotną ilością wody albo brzeczki 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 brzeczki, brzeczka powinna mieć temperaturę powyżej 200C. Tak rozsypane drożdże należy pozostawić na 30 minut a następnie

Zalecana temperatura fermentacji 150°C - 240°C