

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



## SAFALE S-04 saszetka 11,5g

Cena	<b>15,00 zł</b>
Dostępność	<b>Niedostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>

### 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**