

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/safale-t-58-saszetka-11-5g-p-888.html>

## SAFALE T-58 saszetka 11,5g



Cena	<b>13,00 zł</b>
Dostępność	<b>Niedostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>

### Opis produktu

#### Drożdże piwowskie SafAle T-58

Drożdże SafAle T-58 to wysokiej jakości, specjalistyczne drożdże piwowskie, które doskonale nadają się do produkcji szerokiej gamy piw górnej fermentacji. Charakteryzują się wyraźnymi, pieprznymi i lekko pikantnymi nutami smakowymi, które idealnie komponują się z piwami belgijskimi i specjalnymi.

#### Opis produktu:

- **Nazwa:** Drożdże piwowskie SafAle T-58
- **Typ:** Drożdże górnej fermentacji
- **Waga:** 11,5 g (jedna saszetka)
- **Producent:** Fermentis
- **Kraj pochodzenia:** Francja

#### Cechy i zalety:

1. **Charakterystyczny profil smakowy:** Drożdże SafAle T-58 nadają piwu wyjątkowe, owocowe i pikantne nuty, które są szczególnie pożądane w piwach belgijskich, takich jak Belgian Ale, Dubbel, Tripel oraz innych piwach specjalnych.
2. **Wysoka tolerancja alkoholu:** Drożdże te dobrze radzą sobie w piwach o wyższej zawartości alkoholu, co pozwala na tworzenie mocniejszych piw bez obawy o przerwanie fermentacji.
3. **Szeroki zakres temperatur fermentacji:** Efektywna fermentacja w szerokim zakresie temperatur (15-24°C) pozwala na dużą elastyczność w procesie produkcji piwa.
4. **Prostota użycia:** Drożdże są łatwe w użyciu i doskonale nadają się zarówno dla początkujących, jak i doświadczonych piwowarów domowych.

#### Sposób użycia:

1. Zdezynfekuj cały sprzęt używany do produkcji piwa.
2. Rehydratuj drożdże w 100 ml przegotowanej wody o temperaturze 27°C ± 3°C. Pozostaw na 15-30 minut.
3. Delikatnie wymieszaj i dodaj do brzeczki.
4. Drożdże można również dodać bezpośrednio do fermentora, równomiernie rozsypując je po powierzchni brzeczki.

#### Zalecenia dotyczące fermentacji:

- **Temperatura fermentacji:** 15-24°C
- **Flokulacja:** Wysoka
- **Tolerancja alkoholu:** Do 11.5% ABV

**Przechowywanie:** Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Po otwarciu przechowywać w lodówce i zużyć w ciągu 7 dni.

---

**Idealne dla piwowarów:** Drożdże piwowarskie SafAle T-58 to doskonały wybór dla każdego piwowara, który pragnie eksperymentować z belgijskimi stylami piwa i innymi piwami górnej fermentacji. Dzięki unikalnym właściwościom fermentacyjnym i łatwości użycia, SafAle T-58 stanowią niezastąpiony element każdej piwowarskiej kolekcji.