

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-dolnej-fermentacji-saflager-s-23-p-232.html>



Drożdże dolnej fermentacji Saflager S-23

Cena	21,90 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	232
Producent	Fermentis

Opis produktu

Drożdże S-23 to szczep *Saccharomyces Carlsbergensis* w postaci suchej. Przeznaczone do szerokiego stosowania w piwach dolnej fermentacji (lagerów).

Dobrze zachowują się również w piwach mocnych.

Temperatura fermentacji: 12 - 15 °C

Waga	11,5 g
Rodzaj	drożdże suche