Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 23:15

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-safale-be-134-data-122023-p-1268.html



Drożdże górnej fermentacji SafAle BE-134 data 12/2023

Cena	**7,90 zł**
Cena poprzednia	~~**15,90 zł**~~
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**7 dni**
Numer katalogowy	**1268**
Producent	**Fermentis**

Opis produktu

Drożdże polecane do fermentacji piw belgijskich, szczególnie w stylach Saison i Biere de Garde. Szczep ten jest zdolny do szybkiej fermentacji i głębokiego odfermentowania. Daje piwa orzeźwiające o bogatym bukiecie owocowo-przyprawowym.

- **temperatura fermentacji**: 18-28°C,
- **dozowanie:** przeciętnie 11.5 g na 20 litrów piwa.

Opakowanie zawiera: 11,5 g.