Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 14:19

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-fermentis-safbrew-be-256-p-1034.html



Drożdże górnej fermentacji Fermentis Safbrew™ BE-256

Cena	**16,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**7 dni**
Numer katalogowy	**1034**
Producent	**Fermentis**

Opis produktu

Drożdże Safbrew™ BE-256 (dawniej Abbaye) - polecane ze względu na dużą szybkość fermentacji, tolerancję na wysoką zawartość alkoholu (do 11%), wysoką zdolność flokulacji (kłaczkowania) oraz subtelny i zrównoważony aromat.

Drożdże rekomendowane do produkcji szerokiego zakresu piw typu saison, piw klasztornych, piw w stylu belgijskim (dubbel, tripel, quadrupel) oraz IPA. Szczególnie nadają się do piwa kondycjonowanego w beczkach i do fermentacji w zbiornikach cylindryczno-stożkowych.

- **odfermentowanie:** wysokie,
- **temperatura fermentacji**: 12-25°C, zalecana: 15-20°C,
- **flokulacja**: wysoka
- **dozowanie:** przeciętnie 11.5 g na 20 litrów piwa.

Opakowanie zawiera: 11,5 g.