

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/bakterie-kwasu-mlekowego-lactobacillus-plantarum-10g-p-1699.html>



Bakterie kwasu mlekowego Lactobacillus Plantarum 10g

Cena	26,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	1699

Opis produktu

Bakterie L.plantarum sprawdzą się do zakwaszania brzeczki przy warzeniu wszelkich piw kwaśnych, poczynając od Berliner Weisse, Gose, Caterina Sour, poprzez wszystkie kwaśne piwa z dodatkami owoców, kończąc na kwaśnych wariacjach klasycznych piw np. Sour IPA, Sour Stout, Sour Saison.
Optymalna temperatura wzrostu 30-34°C.
Dawkowanie przeciętnie 5-10g na 20l brzeczki. Pamiętaj, że chmiel hamuje aktywność bakterii, dlatego też zakwaszanie zrób przed dodaniem chmielu.

Produkt jest w formie liofilizatu. Jest odporny na działanie wyższych temperatur podczas transportu.

Po dostawie produkt zalecamy przechowywać w zamrażarce!

Skład:
Lactobacillus plantarum