

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-dolnej-fermentacji-gozdawa-german-lager-w35-glw35-p-231.html>



Drożdże dolnej fermentacji Gozdawa German Lager W35 (GLW35)

Cena	9,90 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	231
Producent	Gozdawa

Opis produktu

To szczep niemieckich drożdży lagerowych opracowany pod kątem piwowarstwa domowego.

Temperatura fermentacji: 12-22 °C.

Temperatura optymalna fermentacji: 14-17 °C.

Odfermentowanie: bardzo wysokie.

Flokulacja: najwyższa.

Tolerancja na alkohol: do 7,5 %.
Drożdże na 30 minut przed zadaniem należy uwodnić w temperaturze 26 °C +/- 3°C.

Waga	10 g
Rodzaj	drożdże suche