Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 13:54

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