

Link do produktu: <https://www.homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-gozdawa-belgian-fruit-spaicy-ale-yeast-bfsay-p-239.html>



Drożdże górnej fermentacji Gozdawa Belgian Fruit & Spaicy Ale Yeast (BFSAY)

Cena	6,50 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	239

Opis produktu

Słynny belgijski szczep górnej fermentacji dedykowany dla piw belgijskich, klasztornych i specjalnych.

Temperatura fermentacji: 16-26 °C.

Optymalna temperatura: 23-25 °C.

Odfementowanie: wysokie.

Flokucja: średnia.

Tolerancja na alkohol: do 8,7%.

Fermentacja zwalnia powyżej 6,8%.

Drożdże na 30 minut przed zadaniem należy uwodnić w temperaturze 26 °C +/- 3 °C.

Waga	10 g
Rodzaj	drożdże suche