

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-gozdawa-pure-ale-yeast-7-pay7-p-244.html>



Drożdże górnej fermentacji Gozdawa Pure Ale Yeast 7 (PAY7)

Cena	7,50 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	244
Producent	Gozdawa

Opis produktu

Najlepszy uniwersalny szczep górnej fermentacji na świecie.

Temperatura fermentacji: 15-25 °C.

Optymalna temperatura fermentacji to:

- 15-18 °C stopni wtedy daje profil smakowy jak słynny West Coast,
- 20-22 °C stopni wtedy daje profil smakowy jak Nottingham,
- 24-26 °C stopni wtedy daje profil smakowy jak T-58.

Odfermentowanie: wysokie.

Flokucja: średnia do wysokiej.

Tolerancja na alkohol: powyżej 12%.

Fermentacja zwalnia powyżej 7,8%.

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

Waga	10 g
Rodzaj	drożdże suche