

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-piwowarskie-brewgo-ale-p-203508.html>



Drożdże Piwowskie Brewgo Ale

Cena	9,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003321
Kod EAN	5908277716288
Producent	Browin

Opis produktu

Dedykowane do piw typu Ale - drożdże BrewGO to niezastąpiony produkt w domowym browarnictwie, który pozwoli Ci nadać naturalny, charakterystyczny profil zapachowy i smakowy piwom górnej fermentacji typu Ale. Na 20 L piwa — saszetka drożdży 11 g wystarczy, aż na 20 L brzeczki — z tym produktem możesz więc jednorazowo przygotować dużą ilość swojego ulubionego domowego piwa i cieszyć się jego smakiem przez dłuższy czas! Do 6% alkoholu — starannie dobrane drożdże BrewGO Ale pozwolą Ci na uzyskanie, aż do 6% zawartości alkoholu w Twoich domowych piwach! Fermentacja powinna przebiegać w temperaturze: 12-25°C, optymalnie 15-20°C. Proste w użyciu — zawartość torebki wymieszaj w 100 ml wody o temp. 27°C. Po 30 minutach wlej do pojemnika z brzeczką słodową, a następnie poddaj całość fermentacji. **Składniki:**

- drożdże piwowskie BrewGO Ale to starannie wyselekcjonowane suszone drożdże *S. cerevisiae* oraz emulgator - monostearynian sorbitolu.

Wykonujesz domowe piwa? A może dopiero chcesz zacząć swoją przygodę z browarnictwem? Nasze drożdże BrewGO Ale ułatwią Ci wykonanie różnych wariantów własnych domowych piw typu ALE. Drożdże zapewniają energiczną fermentację, wysokie odfermentowanie i charakteryzują się wysoką flokulacją. Dzięki temu produktowi nadasz swoim piwom naturalny profil zapachowy i smakowy charakterystyczny dla tego typu trunków - delikatny estrowy aromat, bez niepożądanych posmaków. Saszetka 11 g zawierająca specjalnie wyselekcjonowane drożdże wystarczy, aż na 20 L brzeczki i pozwoli Ci na przygotowanie tego wyrazistego piwa górnej fermentacji, prezentującego cechy cenione przez znawców — Twoja rodzina i znajomi będą zachwyceni! Drożdże są niezwykle proste w użyciu, zapewniają szybki start, a piwa wykonane z ich użyciem osiągają do 6% zawartości alkoholu. Produkt przeznaczony do piw górnej fermentacji, której proces powinien zachodzić w temperaturze 12-25°C, optymalnie 15-20°C. Sposób użycia: Zawartość torebki wsyp do 100 ml wody o temp. 27°C. Po 30 minutach wlej do pojemnika z brzeczką słodową. Fermentację prowadź przez 7-9 dni w temperaturze 12-25°C, optymalnie 15-20°C. **Składniki:**

: suszone drożdże *S. cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu