

Link do produktu: <https://rafex.eu/drozdze-piwowarskie-brewgo-lager-p-203506.html>



Drożdże Piwowskie Brewgo Lager

Cena	9,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003319
Kod EAN	5908277716264
Producent	Browin

Opis produktu

Dedykowane do wyrobu piwa Lager- drożdże BrewGO Lager pozwolą Ci na przygotowanie domowych piw typu Lager z charakterystyczną dominacją smaków słodowych (słodycz, chlebowość, zbożowość). Na 20 L piwa — saszetka 11 g wystarczy, aż na 20 L piwa — dzięki drożdżom BrewGO Lager możesz więc jednorazowo przygotować większy zapas piwa dolnej fermentacji, którym będziesz mógł podzielić się z rodziną lub przyjaciółmi! Do 6% alkoholu — starannie dobrane drożdże BrewGO Lager pozwolą Ci na uzyskanie, aż do 6% zawartości alkoholu w Twoich domowych piwach! Proste w użyciu — zawartość torebki wymieszaj w 100 ml wody o temp. 27°C. Po 30 minutach wlej do pojemnika z brzeczką, a następnie poddaj całość fermentacji przez 10-14 dni.

Składniki:

— drożdże piwowskie BrewGO Lager to starannie wyselekcjonowane suszone drożdże *Saccharomyces cerevisiae* oraz monostearynian sorbitolu (E491). Drożdże BrewGO Lager to drożdże dolnej fermentacji stosowane do przygotowywania piw typu lager (m.in. pilznery, koźlaki). Fermentują w niższych temperaturach, osadzają się na dnie fermentora, w większym stopniu wpływają na wydzielanie się dwutlenku węgla, powodują tym samym, że piwo jest bardziej orzeźwiające oraz ma czystszy i pełniejszy smak. Po fermentacji piwo leżakując w niskich temperaturach, dojrzewa dłużej oraz posiada większą trwałość. Dzięki temu produktowi nadasz swoim wyrobom charakterystycznego dla Lagera słodowego, neutralnego i czystego profilu smakowego. Saszetka 11 g zawierająca specjalnie wyselekcjonowane drożdże wystarczy, aż na 20 L piwa, co pozwoli Ci na przygotowanie ulubionych trunków dla całej Twojej rodziny i przyjaciół! Drożdże są niezwykle proste w użyciu, a piwa wykonane z ich użyciem osiągają do 6% zawartości alkoholu. Zalecana temperatura fermentacji piw przy użyciu tych drożdży to ok. 9-15°C, czas fermentacji zaś to 10-14 dni. Sposób użycia: Zawartość torebki wsyp do 100 ml wody o temp. 27°C. Wymieszaj i po 30 minutach wlej do pojemnika z brzeczką słodową. Fermentację prowadź przez 10-14 dni w temp. 9-15°C.

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