Dane aktualne na dzień: 08-05-2024 11:05

Link do produktu: https://rafex.eu/drozdze-piwowarskie-brewgo-wheat-p-203507.html

Drożdże Piwowarskie Brewgo Wheat

Cena	**9,20 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX003320**
Kod EAN	**5908277716295**
Producent	**Browin**

Opis produktu

Dedykowane do wyrobu piwa pszenicznego — drożdże BrewGO Wheat pozwolą Ci na przygotowanie domowych piw pszenicznych z charakterystycznymi nutami korzenno-bananowymi.Na 20 L piwa — saszetka 11 g wystarczy, aż na 20 L piwa — dzięki drożdżom BrewGO Wheat możesz więc jednorazowo przygotować większy zapas ulubionego trunku, którym będziesz mógł podzielić się z rodziną lub przyjaciółmi!Do 4-5% alkoholu — starannie dobrane drożdże BrewGO Wheat pozwolą Ci na uzyskanie, aż do 5% alkoholu w Twoich domowych piwach pszenicznych!Proste w użyciu — zawartość torebki wymieszaj w 100 ml wody o temp. 27°C. Wymieszaj i po 30 minutach wlej do pojemnika z brzeczką słodową, a następnie poddaj całość fermentacji.**Składniki:**
— drożdże piwowarskie BrewGO Wheat to starannie wyselekcjonowane suszone drożdże Saccharomyces cerevisiae oraz monostearynian sorbitolu (E491).Zachwyć wszystkich swoim domowym piwem pszenicznym! Specjalnie wyselekcjonowane drożdże BrewGO Wheat górnej fermentacji pozwolą Ci na wykonanie własnego domowego piwa w prosty i szybki sposób. Drożdże zapewniają energiczną fermentacja, wysokie odfermentowanie i charakteryzują się wysoką flokulacją. Dzięki temu produktowi nadasz swoim wyrobom charakterystycznego zapachu i aromatu piw górnej fermentacji (wyczuwalne nuty owocowe, korzenne, goździkowe, bananowe). 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, zapewniają szybki start, a piwa wykonane z ich użyciem osiągają do 4-5 % alkoholu. Zalecana temperatura fermentacji piw przy użyciu tych drożdży to ok. 12-25°C, optymalnie 18-24°C. Dla uzyskania nuty bananowej fermentację należy prowadzić w temperaturze powyżej 23°C.Sposób użycia: Zawartość torebeczki wsyp do 100 ml wody o temp. 27°C. Po 30 minutach wlej do pojemnika z brzeczką. Fermentację prowadź przez 7-9 dni w temperaturze 12-25°C, optymalnie 18-24°C. Dla uzyskania nut bananowych fermentację prowadzić w temp. powyżej 23°C.**Składniki:**
: drożdże S. cerevisiae, monostearynian sorbitolu (E491).