

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-gorzelnicze-turbo-whiskey-browin-p-785.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Drożdże gorzelnicze Turbo Whiskey Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	403160
Kod producenta	403160
Kod EAN	5908277702809
Producent	Browin

Opis produktu

Whiskey to napój alkoholowy powstały z fermentacji zacieru zbożowego i poddawany dojrzewaniu w drewnianych, głównie dębowych beczkach.

Drożdże gorzelnicze Turbo Whiskey to specjalnie skomponowana mieszanka drożdży, pożywek i witamin, idealna do szybkiej fermentacji nastawów zbożowych (jęczmienia, żyta, pszenicy, kukurydzy, ryżu). Drożdże te charakteryzują się wysoką tolerancją na temperaturę. Pozwalają w czasie 6-9 dni uzyskać trunek o charakterystyczny smaku whiskey i mocy 13-15% alkoholu.

Istotne cechy:

- gramatura 23 g
- na 25L nastawu
- na 3,5kg cukru
- alkohol: 13-15%
- do nastawów zbożowych

Sposób użycia:

Na powierzchni upłynnionego alfa-amylazą zacieru (np. 4,5 kg ziarna, 15-18 L wody), wystudzonego do temp. pokojowej, rozsypać zawartość saszetki. Po 15 minutach, dokładnie wymieszać, dodać ok. 2 kg cukru i fermentować w temp. 20-28°C. Po 3-5 dniach dodać kolejną porcję cukru w ilości ok. 1-1,5 kg i kontynuować fermentację do momentu ustania wydzielania CO2. Dla wzmocnienia aromatu dodać chipsy dębowe.

Składniki:

drożdże gorzelnicze, fosforan diamonu, fosforan potasu, glukoamylaza, witamina B1 (chlorowodorek tiaminy).

Uwaga:

opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.

Wymiary opakowania:

- długość 12 cm
- szerokość ok. 1 cm
- wysokość 18 cm