

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-piwowarskie-brewgo-lager-11-g-p-2265.html>

Drożdże piwowskie BrewGo Lager, 11 g

Cena	3,00 zł
Numer katalogowy	P1-406201
Kod producenta	P1-406201
Kod EAN	5908277716264

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. 27C. 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, powodując 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 osiągną do 6% zawartości alkoholu. Zalecana temperatura fermentacji piw przy użyciu tych drożdży to ok. 9-15C, czas fermentacji zaś to 10-14 dni.

Sposób użycia: Zawartość torebki wsyp do 100 ml wody o temp. 27C. Wymieszaj i po 30 minutach wlej do pojemnika z brzeczką słodową. Fermentację prowadź przez 10-14 dni w temp. 9-15C.

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