

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/drozdze-piwne-safale-s-04-p-22.html>



Drożdże piwne SAFALE S-04

Cena

16,00 zł

Numer katalogowy

DR PIW SAF S04

Opis produktu

Fermentis SAFALE S-04 - angielskie drożdże górnej fermentacji

Fermentis SAFALE S-04 to cenione drożdże górnej fermentacji (ale), wybierane przede wszystkim ze względu na szybką fermentację i zdolność do tworzenia bardzo zwartego osadu, co znacząco ułatwia klarowanie piwa.

Kluczowe właściwości:

- **Typ fermentacji:** górna fermentacja (ale)
- **Kłaczowanie i osiadanie:** silne – szybkie osadzanie się drożdży po fermentacji
- **Odfementowanie:** średnie
- **Zalecana temperatura fermentacji:** 18-22°C
- **Dozowanie:** około 11,5 g na 20 litrów piwa

Zastosowanie:

SAFALE S-04 jest idealny do produkcji szerokiego wachlarza piw typu ale oraz stout. Szczególnie polecany do piw kondycjonowanych w beczkach oraz fermentowanych w zbiornikach cylindryczno-stożkowych. W Polsce jest powszechnie stosowany przez piwowarów domowych oraz browary rzemieślnicze, które cenią go za niezawodność i jakość końcowego produktu.

Podsumowanie:

- Szybka fermentacja i łatwe klarowanie piwa
- Wysoka zdolność do osiadania drożdży i tworzenia zwartego osadu
- Uniwersalne zastosowanie w piwach typu ale i stout
- Idealne do piw beczkowanych i rzemieślniczych