

Link do produktu: <https://sloiczbutelka.pl/drozdze-piwowarskie-safale-us-05-p-26.html>



## Drożdże piwowskie SAFALE US-05

Cena

**19,00 zł**

Numer katalogowy

**DR PIW SAF US05**

### Opis produktu

#### Fermentis SAFALE US-05 - drożdże górnej fermentacji do piw w stylu IPA

Fermentis SAFALE US-05 to wyselekcjonowany szczep drożdży górnej fermentacji, pochodzący z USA, ceniony za czysty i rześki profil smakowy. Szczególnie polecany do produkcji piw w stylu IPA, AIPA, Double IPA oraz APA. Umożliwia uzyskanie piwa o niskiej zawartości dwuacetylu i dobrze zbalansowanym aromacie.

#### Kluczowe właściwości:

- **Kłaczowanie i osiadanie:** średnie
- **Odfementowanie:** średnie
- **Temperatura fermentacji:** 15-22°C
- **Dozowanie:** około 11,5 g na 20 litrów piwa
- **Opakowanie:** saszetka 11,5 g

#### Zastosowanie:

Szczep SAFALE US-05 jest chętnie wybierany zarówno przez domowych piwowarów, jak i komercyjne browary, szczególnie do amerykańskich wersji IPA i podobnych stylów piwa. Dzięki tym drożdżom piwo ma czysty, świeży smak i dobrze się klaruje.