Fermentis levure de bière sèche SafAle S-04 100 g

Fermentis levure de bière sèche SafAle S-04 100 g

Marque : Fermentis
Référence : S-04 100

Prix : 22.50€

Fermentis levure de bière sèche SafAle S-04 100 g

Levure réputée ale anglaise qui peut être utilisée pour toutes les bières d´haute fermentation. avec excellentes propriétés de sédimentation. Favorise une fermentation rapide (endéans les 2 - 3 jours 1008 - 1012 ou 2 - 3° Plato) formant un sédiment compact à la fin de la fermentation ce qui améliore la clarification.
Sédimentation : haute Densité finale : moyenne (1008 - 1012 SG = 2 - 3°Plato) Température de fermentation : 18-26°C Dose à utiliser : 5 - 8 g / 10 l

Lien vers la fiche du produit