

## Safbrew S-23

### Описание:

Safbrew S-23 - сухие дрожжи низового брожения.

Дрожжи низового брожения из пивоваренного института VLB (Берлин, Германия). Рекомендуются для производства фруктовых и эфирных профилей пива типа Лагер. Низкая сбразивающая способность позволяет варить пиво с более полным вкусом.

### Приготовление:

В чистой воде при температуре 30-35 °С. Растворите дрожжи в соотношении 10:1 и дайте постоять 15 минут. Затем хорошо перемешивайте в течение 20 минут и охладите до 20 °С.

**Страна происхождения:** Бельгия

**Ингредиенты:** дрожжи (*Saccharomyces Cerevisiae*)

**Дозировка:** Стандартная дозировка 60-100 гр/гл. Чем ниже температура, тем выше рекомендованная дозировка в гр/мл.

**Температура:** стандартная температура для ферментации - 12-25 °С

**Хранение:** менее 10 °С в сухом месте.

**Срок годности:** 24 месяцев.

**Упаковка:** вакуумная упаковка по 500 гр, в коробке по 10 кг.

### Технические характеристики:

- сухое вещество - 95%
- живые дрожжевые клетки - более  $7 \times 10^9$ /грамм