

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-dolnej-fermentacji-lalbrew-diamond-lager-11g-p-1807.html>



Drożdże dolnej fermentacji Lalbrew Diamond Lager 11g

Cena	23,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1807
Producent	Lallemand

Opis produktu

Lalbrew Diamond Lager, to szczep dolnej fermentacji pochodzący z Niemiec. Piwa nim fermentowane mają czysty, lagerowy charakter.

Polecany do następujących stylów piwnych:

Baltic Porter
Bohemian Pilsner
California Common
Classic American Pilsner
Dark American Lager
Doppelbock
Dortmunder Export
Eisbock
German Pilsner
Maibock/Helles Bock
Munich Dunkel
Munich Helles
Oktoberfest/Marzen
Schwarzbier
Traditional Bock
Vienna Lager

Zakres temperatury fermentacji: 10-15C

Tolerancja na alkohol: do 13%

Flokulacja: wysoka

Odfermentowanie: 77-83%

Profil sensoryczny: neutralny