Dane aktualne na dzień: 27-11-2026 07:56

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