Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 06:57

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-dolnej-fermentacji-lalbrew-premium-novalager-11-g-p-2249.html



Drożdże dolnej fermentacji Lalbrew Premium NovaLager 11 g

Cena	**29,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Lallemand**

Opis produktu

LalBrew NovaLager, to drożdże dolnej fermentacji cechujące się wysokim odfermentowaniem i krótkim czasem fermentacji. Piwa fermentowane tym szczepem mają czysty profil fermentacyjny w szerokim zakresie temperatur. Szczep ten charakteryzuje się niskim poziomem diacetylu oraz hamuje wytwarzanie nieprzyjemnych posmaków siarkowodoru (H2S), skracając w ten sposób czas dojrzewania piwa.

Polecany do następujących stylów piwnych:
Baltic Porter
Bohemian Pilsner
Brown Porter
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
New England IPA
New England Pale Ale
Session IPA

Zakres temperatury fermentacji: 10-20C
Tolerancja na alkohol: do 13%
Flokulacja: średnia
Odfermentowanie: 78-84%
Profil sensoryczny: czysty, pozbawiony siarki, możliwe delikatne nuty estrowe