

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

Odfementowanie: 78-84%

Profil sensoryczny: czysty, pozbawiony siarki, możliwe delikatne nuty estrowe