Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 15:46

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	**7 dni**
Numer katalogowy	**1807**
Producent	**Lallemand**

Opis produktu

Szczep dolnej fermentacji pochodzący z Niemiec. Piwa nim fermentowane mają czysty lagerowy charakter. Może być używany do piw w stylu - pilzner, munich helles, munich dunkel, schwarzbier, lager wiedeński, piwo marcowe, dortmunder, bock, dopppelbock, rauchbock, american pils.

Zakres temperatury fermentacji: 10-15C
Tolerancja na alkohol: do 13%
Flokulacja: wysoka
Odfermentowanie: wysokie