Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 02:43

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lalbrew-kln-koelsch-style-ale-11g-p-1841.html



Drożdże górnej fermentacji Lalbrew Köln Koelsch Style Ale 11g

Cena	**22,90 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**7 dni**
Numer katalogowy	**1841**
Producent	**Lallemand**

Opis produktu

Lallemand LalBrew Köln - szczep dedykowany do piw w stylu kolońskim (koelsch) oraz innych wymagających neutralnego profilu, z delikatnym uwydatnieniem aromatu chmielowego oraz subtelnych estrów owocowych. Dzięki aktywności beta-glukozydazy, szczep eksponuje aromat i smak chmielu, wspomagając jego biotransformację. Fermentacja w dolnym zakresie temperatur pozwala na uzyskanie neutralnego charakteru. Wyższe temperatury fermentacji pozwalają uzyskać profil estrowy o bardziej owocowym charakterze.

Polecane do piw: koelsch oraz piwa górnej fermentacji o neutralnym profilu

Fermentacja: burzliwa fermentacja może być zakończona w ciągu 7 dni, zwykle wolniejsza niż w większość szczepów górnej fermentacji. Jest to typowe dla tego szczepu.

Zalecana temperatura fermentacji: 15-22C
Flokulacja: średnia do wysokiej
Odfermentowanie: średnie do wysokiego
Tolerancja na alkohol do 9%

Masa netto: 11g