

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lalbrew-abbaye-11g-p-991.html>



Drożdże górnej fermentacji Lalbrew Abbaye 11g

Cena	21,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	991
Producent	Lallemand

Opis produktu

Lalbrew Abbaye, to drożdże przeznaczone do fermentacji belgijskich piw zarówno o niskiej zawartości alkoholu (trappist single, belgian pale ale) jak i mocnych piw w stylu belgian golden ale, triple, dubbel, quadrupel. Drożdże te pozwalają uzyskać piwa o złożonym, bogatym smaku i aromacie w skład którego wchodzi nuty pieprzowe, goździkowe, słodkich owoców i alkoholu.

Polecamy do następujących stylów piwnych:

- Belgian Blonde Ale
- Belgian Dark Strong Ale
- Belgian Dubbel
- Belgian Golden Strong Ale
- Belgian Pale Ale
- Belgian Quad
- Belgian Tripel
- Biere de Garde
- Witbier
- Trappist Single

Flokulacja: średnia do wysokiej

Odfementowanie: 77-83%

Zalecana temperatura fermentacji 17-25 °C

Tolerancja na alkohol: do 14%

Profil sensoryczny: przyprawowy, owocowy, tropikalny, bananowy