Dane aktualne na dzień: 27-11-2026 02:52

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lalbrew-farmhouse-11g-p-2091.html



Drożdże górnej fermentacji Lalbrew Farmhouse 11g

Cena	**23,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Lallemand**

Opis produktu

Drożdże Lallemand LalBrew Farmhouse to niediastatyczna hybryda wyselekcjonowana do fermentacji piw w stylach saison oraz farmhouse. Szczep ten powstał w kanadyjskim laboratorium Renaissance Yeast, które wykorzystuje najbardziej zaawansowane techniki pozyskiwania i namnażania drożdży. Dzięki wykorzystaniu klasycznych metod (nieopartych na modyfikacjach genetycznych) uzyskano szczep drożdży nieposiadający genu STA1 (który w drożdżach saisonowych odpowiada za aktywność diastatyczną), przy jednoczesnym metabolizmie cukrów pozwalającym na uzyskanie typowego, wytrawnego saisona. Fermentując piwo drożdżami Lallamad Farmhouse możemy uniknąć doferrmentowania piwa w butelce i jego przegazowania, co zdarza się często w przypadku użycia klasycznych drożdży saisonowych.
Dodatkowo drożdże te nie produkują dużych ilości siarki, która mogłaby przykrywać nuty charakterystyczne dla piw w stylach farmhouse oraz saison.

Drożdże polecane do fermentacji piw w stylu saison i farmhouse ale, produkują aromaty przyprawowe i owocowe.

Zalecana temperatura fermentacji: 22-30C
Flokulacja: niska
Odfermentowanie: 78-84%
Tolerancja na alkohol do 13%
Profil sensoryczny: goździki, pieprz, owoce tropikalne