

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 dofermentowania 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