Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 14:54

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lalbrew-house-ale-11g-p-2542.html



Drożdże górnej fermentacji Lalbrew House Ale 11g

Cena	**21,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Lallemand**

Opis produktu

LalBrew House Ale™ to szczep drożdży nowej generacji, który charakteryzuje się niezwykłą szybkością działania i niesamowitą czystością, dzięki czemu jest idealnym, wszechstronnym szczepem domowym, spełniającym wszystkie potrzeby związane z warzeniem piwa. Wybrany przez Escarpment Labs (ON, Kanada) ze względu na doskonałą wydajność fermentacji, szczep ten pozwala piwowarom osiągnąć większą wydajność dzięki szybszej fermentacji, krótszemu okresowi dojrzewania, wysokiej tolerancji na stres, doskonałej zdolności do ponownego użycia oraz szybkiemu usuwaniu niepożądanych smaków, takich jak aldehyd octowy i diacetyl.

LalBrew House Ale™ nadaje się do szerokiej gamy stylów piwa, w tym IPA, blond ale i stout, dzięki neutralnemu profilowi fermentacji.

Saccharomyces cerevisiae

flokulacja: średnia
tolerancja alkoholu: 14% ABV
odefermentowanie: 78-86%
temperatura fermentacji: 16-22°C
dawkowanie: 50-100 g/hl