

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lalbrew-new-england-ale-11g-p-1671.html>



Drożdże górnej fermentacji Lalbrew New England Ale 11g

| | |
|------------------|------------------|
| Cena | 22,90 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 1671 |
| Producent | Lallemand |

Opis produktu

Drożdże do piwa Lallemand Lalbrew New England Ale Yeast

Szczep przeznaczony do fermentacji mocno "soczkowych" piw w stylu Vermont IPA/New England IPA/Hazy IPA czy też East Coast IPA, Hazy IPA, Juicy IPA. Nadaje piwu aromat i smak owoców tropikalnych, pestkowych (brzoskwinia, morela). Dzięki ekspresji enzymu β -glukozydazy, LalBrew New England™ może promować biotransformację chmielu i podkreślać jego smak i aromat.

Dzięki stosunkowo niskiej tendencji do kłaczkowania, piwa fermentowane z użyciem tego szczepu mają tak pożądaną w tym stylu mętność.

Polecamy do następujących stylów piwnych:

- Altbier
- American Wheat
- Blonde Ale
- Brown Porter
- Cream Ale
- English Brown Ale
- English IPA
- Extra Special Bitter
- Irish Red Ale
- Mild
- New England IPA
- New England Pale Ale
- Old Ale
- Special/Best Bitter
- Sweet Stout

Zakres temperatury fermentacji: 18°C do 25°C

Tolerancja alkoholu: do 9%

Flokulacja: średnia

Odfementowanie: 78-83%

Profil sensoryczny: estrowy, owocowy (owoce tropikalne i pestkowe)