Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 13:42

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

Odfermentowanie: 78-83%

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