Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 14:30

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lalbrew-nottingham-11g-p-237.html



Drożdże górnej fermentacji Lalbrew Nottingham 11g

Cena	**21,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**237**
Producent	**Lallemand**

Opis produktu

LalBrew Nottingham™ to drożdże górnej fermentacji o szerokim spektrum zastosowania. Mają neutralny profil, w wyższych temperaturach fermentacji lekko estrowy, owocowy. Drożdże mogą pracować w niskiej temperaturze dając profil podobny do lagerów. Nazywane są najlepszymi suchymi drożdżami do piw angielskich.
Dzięki umiarkowanej ekspresji enzymów β-glukozydazy i β-lizy, LalBrew Nottingham™ mogą promować biotransformację chmielu i podkreślać jego smak i aromat.
Tradycyjne style fermentowane przy użyciu tych drożdży to między innymi Pale Ale, Amber, Portery, Stouty i Barleywine. Oprócz tych tradycyjnych stylów, LalBrew Nottingham™ może być używany do produkcji Golden Ale, Kölsch, piw w stylu Lager, IPA i Imperial Stout, wśród wielu innych.
LalBrew Nottingham™ jest odporny na stres, co czyni go dobrym wyborem do piw o wysokim ekstrakcie, kwaśnych, wznawiających fermentację i innych trudnych warunków fermentacji.

Polecamy do następujących stylów piwnych:
American Amber Ale
American Barleywine
American Brown Ale
American IPA
American Pale Ale
American Stout
American Wheat
Baltic Porter
Belgian Blonde Ale
Belgian Dark Strong Ale
Belgian Golden Strong Ale
Belgian Pale Ale
Blonde Ale
Brown Porter
California Common
Classic American Pilsner
Cream Ale
Dark American Lager
Doppelbock
Dortmunder Export
Dry Stout
Dusseldorf Altbier
Eisbock
English Barleywine
English Brown Ale
English IPA
Extra Special Bitter
Foreign Extra Stout
Imperial IPA
Irish Red Ale
Kolsch
Maibock/Helles Bock
Mild
Munich Dunkel
Munich Helles
Oatmeal Stout
Oktoberfest/Marzen
Old Ale
Ordinary Bitter
Robust Porter
Roggen/Rye
Russian Imperial Stout
Schwarzbier
Scottish Ale
Session IPA
Special/Best Bitter
Strong Scotch Ale
Sweet Stout
Traditional Bock
Vienna Lager

Weizenbock
Witbier

Flokulacja: wysoka

Odfermentowanie: 78-84%

Zalecana temperatura fermentacji: 10-25 °C

Tolerancja na alkohol: 14%

Profil sensoryczny: neutralny, lekko owocowy