

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
- Kölsch
- 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

Odfementowanie: 78-84%

Zalecana temperatura fermentacji: 10-25 °C

Tolerancja na alkohol: 14%

Profil sensoryczny: neutralny, lekko owocowy