

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lalbrew-pomona-11g-p-2474.html>



Drożdże górnej fermentacji Lalbrew Pomona 11g

Cena	26,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Lallemand

Opis produktu

Drożdże do piwa Lallemand Lalbrew POMONA

LalBrew POMONA, to odporny na stres i wytrzymały szczep, który poprawia biotransformację i zamglenie w nowoczesnych IPA. Drożdże te wytwarzają bardzo dużo owocowych nut kojarzących się z soczystymi brzoskwiniami, cytrusami i owocami tropikalnymi.

Sprawdzą się przede wszystkim w mętnych IPA i APA (NE IPA/ HAZY IPA, HAZY APA), ale możliwości jest dużo więcej:

- American Amber Ale
- American Barleywine
- American Brown Ale
- American IPA
- American Pale Ale
- American Wheat
- Berliner Weiss
- Blonde Ale
- Cream Ale
- Dry Stout
- Gose
- Imperial IPA
- Kettle Sours
- New England IPA
- New England Pale Ale
- Robust Porter
- Russian Imperial Stout
- Session IPA

Zakres temperatury fermentacji: 18°C do 22°C

Tolerancja alkoholu: do 10%

Flokulacja: średnia

Odfermentowanie: 75-84%

Profil sensoryczny: brzoskwinia, cytrusy, owoce tropikalne