

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lalbrew-verdant-ipa-11g-p-1826.html>



Drożdże górnej fermentacji Lalbrew Verdant IPA 11g

Cena	23,90 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1826
Producent	Lallemand

Opis produktu

Drożdże polecane do szerokiej gamy piw w stylu IPA i APA. Pozostawiają w piwie trochę więcej "ciała" (treściwości) niż większość szczepów do amerykańskich IPA. Dają piwa zbalansowane słodowo-chmielowe. Wnoszą do piwa nuty brzoskwini, moreli, owoców tropikalnych i cytrusów.

Szczep ten sprawdzi się w piwach w stylu NE IPA, HAZY IPA, English IPA, APA, English Bitter, Sweet Stout, Pastry Stout, Pastry Sour i inne piwa kwaśne.

Polecamy do następujących stylów piwnych:

- American Amber Ale
- American IPA
- American Pale Ale
- American Stout
- Berliner Weiss
- Blonde Ale
- Cream Ale
- English Barleywine
- English Brown Ale
- English IPA
- Extra Special Bitter
- Gose
- Imperial IPA
- Irish Red Ale
- Mild
- New England IPA
- New England Pale Ale
- Oatmeal Stout
- Old Ale
- Ordinary Bitter
- Scottish Ale
- Session IPA
- Special/Best Bitter
- Strong Scotch Ale
- Sweet Stout

Zalecana temperatura fermentacji: 18-25C

Flokulacja: średnia

Odfementowanie: (75-82%)

Tolerancja na alkohol: do 12%

Profil sensoryczny: morela z nutami owoców tropikalnych i cytrusowych