

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lalbrew-windsor-11g-p-238.html>



## Drożdże górnej fermentacji Lalbrew Windsor 11g

Cena	<b>21,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>238</b>
Producent	<b>Lallemand</b>

### Opis produktu

LalBrew Windsor™ to prawdziwy angielski szczep drożdży, który wytwarza zrównoważony, owocowy aromat. Drożdże te cechują niskim stopniem odfermentowania ze względu na niezdolność do metabolizowania maltotriozy.

Piwa fermentowane przy użyciu LalBrew Windsor™ są zwykle opisywane jako pełne, owocowe, angielskie ale.

LalBrew Windsor™ to stabilny i wytrzymały szczep, który wytwarza umiarkowany poziom alkoholu oraz zrównoważony smak i aromat charakterystyczny dla najlepszych, tradycyjnych angielskich ale.

Tradycyjne style fermentowane przy użyciu tych drożdży obejmują między innymi piwa w stylu mild, bitter, irlandzkie czerwone, angielskie brązowe ale, portery i sweet stouty.

Polecamy do następujących stylów piwnych:

Altbier  
American Wheat  
Baltic Porter  
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  
Oatmeal Stout  
Old Ale  
Ordinary Bitter  
Robust Porter  
Scottish Ale  
Special/Best Bitter  
Sweet Stout

**Zalecane temperatury fermentacji:** 15-25°C

**Flokulacja:** niska

**Odfermentowanie:** 62-72%

**Tolerancja alkoholu:** do 12%

**Profil sensoryczny:** owocowy, estrowy