Dane aktualne na dzień: 30-10-2026 10:52

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



Drożdże górnej fermentacji Lalbrew Windsor 11g

Cena	**21,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**238**
Producent	**Lallemand**

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^{o}C
Flokulacja: niska
Odfermentowanie: 62-72%
Tolerancja alkoholu: do 12%
Profil sensoryczny: owocowy, estrowy