

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lalbrew-wit-11g-p-1808.html>



## Drożdże górnej fermentacji Lalbrew Wit 11g

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Cena             | <b>21,90 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>  |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>     |
| Numer katalogowy | <b>1808</b>      |
| Producent        | <b>Lallemand</b> |

### Opis produktu

LalBrew Wit™ to stosunkowo neutralny szczep drożdży do piw pszenicznych. Produkuje on mniej estrów i fenoli w porównaniu do tradycyjnych szczepów hefeweizen, takich jak LalBrew Munich Classic™. LalBrew Wit™ zapewnia niskie poziomy aromatów bananowych i przyprawowych, pozostawiając piwowarowi miejsce na zaprezentowanie innych dodatków przyprawowych typowych dla piw w stylu belgijskim. .

Polecany do następujących stylów piwnych:

American Wheat  
Berliner Weiss  
Dunkelweizen  
Gose  
Roggen/Rye  
Weizen/Weissbier  
Weizenbock  
Witbier

Zalecana temperatura fermentacji: 17-25C

Flokulacja: niska

Odfermentowanie: 75-82%

Tolerancja na alkohol: do 12%

Profil sensoryczny: owocowy z delikatnymi nutami banana i goździka