Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 16:44

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



Drożdże górnej fermentacji Lalbrew Wit 11g

Cena	**21,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1808**
Producent	**Lallemand**

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