

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