Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 10:41

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lalbrew-nottingham-11g-p-237.html



Drożdże górnej fermentacji Lalbrew Nottingham 11g

Cena	**21,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**7 dni**
Numer katalogowy	**237**
Producent	**Lallemand**

Opis produktu

Drożdże górnej fermentacji o szerokim spektrum zastosowania. Mają neutralny profil, w wyższych temperaturach fermentacji lekko estrowy, owocowy. Drożdże mogą pracować w niskiej temperaturze dając profil podobny do lagerów. Nazywane są najlepszymi suchymi drożdżami do piw angielskich.

Sprawdzą się w piwach typu: pale ale, golden ale, IPA, AIPA, porter angielski, stout, koelsch, barleywine, old ale.

Zalecana temperatura fermentacji 10-22 ºC.
Flokulacja: wysoka
Tolerancja alkoholi: do 14%
Odfermentowanie: wysokie

Waga	11 g
Rodzaj	drożdże suche