

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lallemand-farmhouse-p-2091.html>



Drożdże górnej fermentacji Lallemand Farmhouse

Cena	20,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Producent	Lallemand

Opis produktu

Drożdże Lallemand LalBrew Farmhouse to niediastatyczna hybryda wyselekcjonowana do fermentacji piw w stylach saison oraz farmhouse. Szczep ten powstał w kanadyjskim laboratorium Renaissance Yeast, które wykorzystuje najbardziej zaawansowane techniki pozyskiwania i namnażania drożdży. Dzięki wykorzystaniu klasycznych metod (nieopartych na modyfikacjach genetycznych) uzyskano szczep drożdży nieposiadający genu STA1 (który w drożdżach saisonowych odpowiada za aktywność diastatyczną), przy jednoczesnym metabolizmie cukrów pozwalającym na uzyskanie typowego, wytrawnego saisona. Fermentując piwo drożdżami Lallemand Farmhouse możemy uniknąć dofermentowania piwa w butelce i jego przegazowania, co zdarza się często w przypadku użycia klasycznych drożdży saisonowych. Dodatkowo drożdże te nie produkują dużych ilości siarki, która mogłaby przykrywać nuty charakterystyczne dla piw w stylach farmhouse oraz saison.

Drożdże polecane do fermentacji piw w stylu saison i farmhouse ale, produkują aromaty przyprawowe i owocowe.

Zalecana temperatura fermentacji: 20-30C

Flokulacja: średnia

Odfementowanie: wysokie

Tolerancja na alkohol do 13%

Masa netto: 11g