

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-white-labs-wlp066-dry-london-fog-ale-11-g-p-2516.html>



Drożdże górnej fermentacji White Labs WLP066 Dry London Fog Ale 11 g

Cena	38,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	3 dni
Producent	White Labs

Opis produktu

Rewelacyjne drożdże White Labs WLP 066 London Fog teraz w wersji suchej!

Drożdże WLP066 London Fog to najpopularniejszy szczep do Hazy/Juicy IPA. Szczep ten zapewnia aromaty ananasa i czerwonego grejfruta, z równowagą chmielową i resztkową słodyczą, co skutkuje aksamitnym odczuciem w ustach.

Polecany do piw w stylu

- American IPA
- Barleywine
- Blonde Ale
- Brown Ale
- Double IPA
- English Bitter
- English IPA
- Hazy/Juicy IPA
- Imperial Stout
- Old Ale
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Scotch Ale
- Stout

Odfermentowanie: 75-82%

Flokulacja: średnioniska

Temperatura fermentacji: 17-21°C

Tolerancja na alkohol: średnia (5-10%)