Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 20:57

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-lalbrew-wildbrew-philly-sour-11g-p-1840.html



Drożdże Lalbrew WildBrew Philly Sour 11g

Cena	**26,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1840**
Producent	**Lallemand**

Opis produktu

WildBrew Philly Sour - drożdże Lachancea produkują oprócz etanolu umiarkowane ilości kwasu mlekowego. Drożdże te są doskonałym wyborem do innowacyjnych, sesyjnych piw kwaśnych o orzeźwiającej kwasowości i nutach owoców pestkowych, głównie brzoskwiń. Drożdże te cechują się wysokim stopniem odfermentowania, silną flokulacją oraz formowaniem trwałej piany. Podobnie jak drożdże Sacharomyces, drożdże te nie są wrażliwe na chmiel.
WildBrew Philly Sour, to idealny wybór do piw w stylu Berliner Weisse, Gose, American Lambic, American Wild Ales oraz wszelkiej maści kwaśnych IPA.

Zalecana temperatura fermentacji: 20-30C
Flokulacja: wysoka
Odfermentowanie: 74-82%
Tolerancja na alkohol: do 9%
Zakres pH 3,2-3,5
Dozowanie: 0,5-1g/l do 15Blg i 1- 1,5g/l powyżej 15Blg
Profil sensoryczny: kwaśny, czerwone jabłko, owoce pestkowe, brzoskwinie