

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-dolnej-fermentacji-lalbrew-premium-novalager-11-g-p-2249.html>



Drożdże dolnej fermentacji Lalbrew Premium NovaLager 11 g

Cena	29,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Producent	Lallemand

Opis produktu

Drożdże LalBrew NovaLager to drożdże dolnej fermentacji cechujące się wysokim odfermentowaniem i krótkim czasem fermentacji. Piwa fermentowane tym szczepem mają czysty profil fermentacyjny w szerokim zakresie temperatur. Szczep ten charakteryzuje się niskim poziomem diacetylu oraz hamuje wytwarzanie nieprzyjemnych posmaków siarkowodoru (H2S), skracając w ten sposób czas dojrzewania piwa.

Zakres temperatury fermentacji: 10-20C
Tolerancja na alkohol: do 13%
Flokulacja: średnia
Odfermentowanie: wysokie