

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	7 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. W przeciwieństwie do drożdży Saccharomyces drożdże te nie są tak 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: 20-25C
Flokulacja: wysoka
Odfermentowanie: wysokie (72-82%)
Tolerancja na alkohol do 9%
Zakres pH 3,2-3,5
Dozowanie: 0,5-1g/l

Masa netto: 11g