

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-pinnacle-crisp-sour-11-5g-p-2477.html>



Drożdże Pinnacle Crisp Sour 11,5g

Cena	19,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	AB Biotec

Opis produktu

Pinnacle Crisp Sour, to unikalny gatunek drożdży *Lachancea thermotolerans* wyizolowany z natury i wyselekcjonowany ze względu na jego zdolność do produkcji kwasu mlekowego. Piwa fermentowane tym szczepem cechują się gładką i orzeźwiającą kwasowością o subtelnej lub umiarkowanej intensywności, w zależności od warunków zacierania i fermentacji.

Szczep ten wnosi piękny aromat owoców tropikalnych i cytrusów.

Pinnacle Crisp Sour, to świetny wybór do produkcji tradycyjnych i nowoczesnych stylów piwa kwaśnego, takich jak:

- Sour IPA
- Berliner Weisse
- Gose
- Lambic / Geuze
- Fruit Sour

Odfementowanie: 70-82%

Dozowanie: 0,50-1 g / l, zwiększyć do 1-2 g / l dla brzeczki o ekstrakcie powyżej 14°P

Temperatura fermentacji: 18-30°C

Szybkość fermentacji: średnia

Flokulacja: Średnia

Stabilność piany: Średnia

Tolerancja na alkohol: Do 6-8% alkoholu (aby uzyskać wyższą tolerancję dodaj więcej drożdży)

POF: negatywny (drożdże nie produkują fenoli)

Redukcja diacetylu: Bardzo dobra