Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 20:32

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

Odfermentowanie: 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