

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-dolnej-fermentacji-lalbrew-diamond-lager-11g-p-1807.html>



Drożdże dolnej fermentacji Lalbrew Diamond Lager 11g

Cena	23,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	1807
Producent	Lallemand

Opis produktu

Szczep dolnej fermentacji pochodzący z Niemiec. Piwa nim fermentowane mają czysty lagerowy charakter. Może być używany do piw w stylu - pilzner, munich helles, munich dunkel, schwarzbier, lager wiedeński, piwo marcowe, dortmunder, bock, doppelbock, rauchbock, american pils.

Zakres temperatury fermentacji: 10-15C
Tolerancja na alkohol: do 13%
Flokulacja: wysoka
Odfermentowanie: wysokie