

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lalbrew-abbaye-11g-p-991.html>



Drożdże górnej fermentacji Lalbrew Abbaye 11g

Cena	21,90 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	991
Producent	Lallemand

Opis produktu

Drożdże przeznaczone do fermentacji belgijskich piw zarówno o niskiej zawartości alkoholu (trappist single, belgian pale ale) jak i mocnych piw w stylu belgian golden ale, triple, dubbel, quadrupeel. Drożdże te pozwalają uzyskać piwa o złożonym, bogatym smaku i aromacie w skład którego wchodzi nuty pieprzowe, goździkowe, słodkich owoców i alkoholu.

Flokulacja: średnia do wysokiej

Odfermentowanie: wysokie

Zalecana temperatura fermentacji 17-25 °C

Tolerancja na alkohol: do 14%

Waga 11g