



## LALLEMAND LalBrew® Premium levure de bière sèche New England - 500 g

Art. 050.623.8

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.623.8>

LalBrew™ New England est une souche de levure à bière de haute fermentation sélectionnée tout particulièrement pour sa consistance fermenteuse et sa capacité à produire un profil d'ester fruité unique qui est désirable dans des bières de style côte Est Américaine. Une fermentation typique à base de LalBrew™ New England produira des esters tropicaux et fruités, notamment de fruits à noyau comme des pêches. Grâce à l'activité d'une enzyme ? -glucosidase, LalBrew™ New England peut promouvoir la biotransformation du houblon et accentuer sa saveur et son arôme.

LalBrew™ New England présente une atténuation moyenne à élevée ainsi qu'une sédimentation moyenne, ce qui en fait un choix idéal pour des bières de haute fermentation de style côte Est Américaine telles les IPA New England. Ce style de bière tendance manque d'amertume et présente des saveurs tropicales et fruitées, contrairement à leurs pendants IPA traditionnels. Leur apparence trouble est leur caractéristique visuelle la plus frappante.

- sédimentation : moyenne
- tolérance à l'alcool : 9%
- température de fermentation : 15-22 °C
- dosage : 100 g/hl

Vous cherchez de l'inspiration ? Cliquez ici pour une excellente recette.



### Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.538 kg
Longueur	18 cm
Hauteur	6 cm
Largeur	9 cm
Code EAN	5708046114099