



Fermentis levure à bière sèche SafAle BE-134 - 11,5 g

Fermentis levure à bière sèche SafAle BE-134 - 11,5 g



Marque : Brewferm

Référence : 050.018.1

Prix : 3.95€

Fermentis levure à bière sèche SafAle BE-134 - 11,5 g

Fermentis levure à bière sèche SafAle BE-134 - 11,5 g

Cette souche de levure typique est recommandée pour les saisons belges et se caractérise par une atténuation particulièrement élevée. Elle donne des arômes fruités avec un caractère épicé comme les clous de girofle. Cette souche produira des bières très rafraîchissantes et gouleyantes.

floculation : faible

densité finale : faible

température de fermentation : 18 - 28 °C

Dosage:

fermentation primaire : 50 - 80 g/hl

refermentation en bouteille : 2,5 - 5 g/hl

[Lien vers la fiche du produit](#)