



Fermentis levure à bière sèche SafAle BE-256 (Abbaye) 11.5 g

Fermentis levure à bière sèche SafAle BE-256 (Abbaye) 11.5 g



Marque : Fermentis

Référence : 050.039.7

Prix : 4.75€

Fermentis levure à bière sèche SafAle BE-256 (Abbaye) 11.5 g

Une levure de haute fermentation recommandé pour le brassage des bières de type abbaye, connus pour leur forte teneur en alcool. Fermente très rapide et révèle des arômes subtils et bien équilibrés. Convient également pour la refermentation en bouteille.

Floculation : haute Densité finale : haute Température de fermentation : 15-25°C

Instructions de dosage :

fermentation primaire : 50-80 g/hl refermentation en bouteille : 2,5-5 g/hl

[Lien vers la fiche du produit](#)