



Fermentis levure de bière sèche SafAle BE-134 100 g

Fermentis levure de bière sèche SafAle BE-134 100 g



Marque : Fermentis

Référence : BE134 100

Prix : 27.75€

Fermentis levure de bière sèche SafAle BE-134 100 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](#)