Fermentis levure de bière sèche SafAle K-97 100 g

Fermentis levure de bière sèche SafAle K-97 100 g

Marque : Fermentis
Référence : K97-100

Prix : 23.95€

Fermentis levure de bière sèche SafAle K-97 100 g

Levure ale allemande sélectionnée pour sa capacité à former un chapeau de mousse ferme lors de la fermentation. Convient aux brassage d'ales faiblement esterées et peut être utilisée pour les bières belges de type blanches. Son profile d'atténuation faible donne des bières avec une bonne longueur en bouche.
sédimentation: basse température de fermentation : 12-25 °C (53.6-77 °F) idéalement 15-20 °C (59-68 °F)
dosage : 5-8 g/10 l

Lien vers la fiche du produit