Fermentis levure de bière sèche SafLager S-23 500 g

Fermentis levure de bière sèche SafLager S-23 500 g

Marque : Fermentis
Référence : 050.021.5

Prix : 84.95€

Fermentis levure de bière sèche SafLager S-23 500 g

Les premières Saccharomyces Carlsbergensis sous forme sèche pour de vraies bières du type Pils ! Culture d'origine Allemande (Berlin). Une levure souvent utilisé dans des brasseries de l'Europe occidentale. Fournit des bières Pils fruitées et riches en ester.

Sédimentation : haute Densité finale : moyenne Convient aussi pour des bières fortes jusque 22 °Plato ! Température de fermentation : 9 - 15 °C (idéale = 12 °C) Dose à utiliser : 8 -12 gr / 10 l, pour des températures en-dessous 12 °C 20 - 30g / 10 l
SUR DEMANDE UNIQUEMENT. DELAI RAPIDE.

Lien vers la fiche du produit