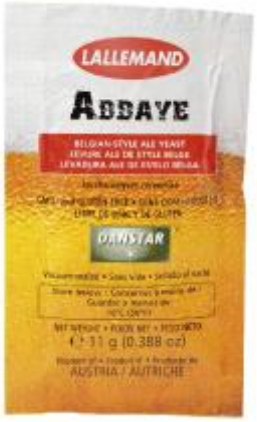
LALLEMAND Abbaye levure à bière sèche, 11 g

LALLEMAND Abbaye levure à bière sèche, 11 g



Marque : Lallemand
Référence : 050.614.7

Prix : ~~3.50€~~ 3.15€
Offre valable du 17/04/2024 au 31/12/2024

LALLEMAND Abbaye levure à bière sèche, 11 g

LALLEMAND Abbaye levure à bière sèche, 11 g

Styles de bières : bières belges

Profil : Abbaye est une levure à bière de fermentation haute d'origine belge, sélectionné pour sa capacité de produire des bières belges, notamment des bières de haute gravité, comme Double, Triple et Quadruple. La levure produit un arôme complexe et les saveurs peuvent inclure le poivre, la banane, le clou de girofle, l'alcool et les fruits (sucrés).

Floculation : basse
Densité finale : basse-moyenne
Température de fermentation : 17-23°C
Dose à utiliser : 4 g/hl ºPlato

Lien vers la fiche du produit