Levure à bière sèche Belgian Wit M21 - Mangrove Jack's Craft Series - 10 g

Une levure traditionnelle à fermentation haute, combinant de manière équilibrée les esters de fruits et les phénols épicés.



Marque : Mangrove Jack
Référence : 050.707.9

Prix : 3.25€

Levure à bière sèche Belgian Wit M21 - Mangrove Jack's Craft Series - 10 g

Une levure traditionnelle à fermentation haute, combinant de manière équilibrée les esters de fruits et les phénols épicés. La levure laissera une certaine douceur et tombera au fond au bout d'un certain temps, laissant la bière claire.

Idéale pour les bières blanches, les Grand Cru, les bières épicées et autres bières spéciales.

Taux de floculation : 2
Atténuation : 70-75 %
Plage de température recommandée : 18-25 °C

Lien vers la fiche du produit