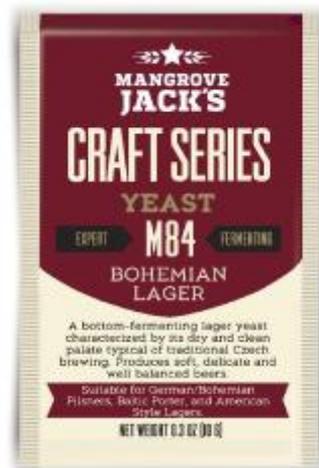




levure à bière sèche - Bohemian Lager M84 - Mangrove Jack's Craft Series 10g

levure à bière sèche - Bohemian Lager M84 - Mangrove Jack's Craft Series 10g



Marque : Mangrove Jack

Référence : 050.272.4

Prix : 3.86€

levure à bière sèche - Bohemian Lager M84 - Mangrove Jack's Craft Series 10g

Une souche lager continentale classique à fermentation basse qui produit des bières élégantes, bien équilibrées. Elle est caractérisée par son palais sec et clair, typique des bières traditionnelles tchèques. Cette souche confère des caractéristiques de levure douces et subtiles avec des notes fruitées discrètes, donnant une bière blonde rafraîchissante et pétillante avec un goût de houblon prononcé. Une courte période de maturation de 4 semaines peut produire une bière acceptable, mais la bière sera plus riche, plus souple en bouche, et son goût et ses arômes seront plus raffinés si elle fermente pendant 6 à 8 semaines.

Taux de floculation : 4 (élevé)

Gravité finale : basse (atténuation élevée)

Plage de température recommandée : 10-15 °C

[Lien vers la fiche du produit](#)