



Levure de bière sèche Belgian Tripel M31 - Mangrove Jack's Craft Series - 10 g

Levure de bière sèche Belgian Tripel M31 - Mangrove Jack's Craft Series - 10 g

[Lien vers la fiche de levure sèche en](#) **Levure de bière sèche Belgian Tripel M31 - Mangrove Jack's Craft Series - 10 g**

Marque : Mangrove Jack

Référence : 050.709.5

Prix : 3.75 €

Levure de bière sèche Belgian Tripel M31 - Mangrove Jack's Craft Series - 10 g

Offre une combinaison complexe et fantastique d'esters épicés et fruités, de phénols et d'alcool. Elle a aussi un pouvoir d'atténuation élevé et une grande tolérance à l'alcool, ce qui la rend idéale pour un éventail de bières belges.

Idéale pour les bières belges de style triple et bières d'abbaye.

Taux de floculation : 3

Atténuation : 82-88 %

Plage de température recommandée : 18-28 °C

[Lien vers la fiche du produit](#)