



Levure de bière sèche Belgian Wit M21 - 250 g - Mangrove Jack's Craft Series

Levure de bière sèche Belgian Wit M21 - 250 g - Mangrove Jack's Craft Series SUR COMMANDE/
PRIX ET DELAI SUR DEMANDE

Marque : Mangrove Jack

Référence : 050.290.6

Prix : 38.50€

Levure de bière sèche Belgian Wit M21 - 250 g - Mangrove Jack's Craft Series

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

SUR COMMANDE/ PRIX ET DELAI SUR DEMANDE

[Lien vers la fiche du produit](#)