



Levure Hip Hop Lager de Brewline 500gr

Levure Hip Hop Lager de Brewline 500gr



Marque : BREWLINE

Référence : HIP HOP 500

Prix : 42.55€

Levure Hip Hop Lager de Brewline 500gr

La levure Hip Hop fermente sur une large plage de températures. Entre 10 et 16 °C elle produit des bières rondes et pleines et entre 20 et 24 °C des bières d'une grande finesse. Son profil neutre convient aux bières de type Export. Peut également être utilisée en levure de refermentation bouteille.

Floculation / Sédimentation : Très forte | Atténuation limite à 10-16°C : 72-75 % | Atténuation limite à 20-24°C : 80-85 % | Tolérance à l'alcool (% vol) : 8,5

[Lien vers la fiche du produit](#)