



Flüssighefe WLP410 Belgian Wit II Ale - White Labs - PurePitch™

Weniger harzig als die Belgian Wit Ale Yeast. Etwas mehr Süße im Abgang und mehr Ausflockung als bei der Belgian Wit Ale Yeast. Wird verwendet zur Herstellung von Belgian Wit, Würzbier, Weizenbier und Bierspezialitäten.

Finden Sie die perfekte White Labs Hefe hier

Gärungsgrad: 70-75%

Ausflockung: Niedrig - Mittel

Gärungstemperatur: 19°-23°C (67°-74°F)

Inhalt: 40 ml

White Labs - PurePitch™

Die erste gebrauchsfertige flüssige Anstellhefe die in ein- und derselben Packung gezogen und ausgeliefert wird. Die Hefe wurde niemals Umwelteinflüssen ausgesetzt und ist in perfektem und natürlichstem Zustand. Das Ergebnis einer fünfjährigen Reise zur Schaffung der reinsten Hefe aller Zeiten.

Durchschnittliche Lebensfähigkeit der PurePitch®-Flüssighefe über einen Zeitraum von sechs Monaten:

Sehen Sie sich hier den Webcast mit Chris White, Gründer und CEO von White Labs, an.

Art. 050.401.410-PP

<https://www.brouwland.com/de/qr/050.401.410-PP>



ESTD 1995

WHITE LABS

PURE YEAST & FERMENTATION



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	0.3 kg
Länge	6.9 cm
Höhe	19 cm
Breite	2 cm
EAN-Code	812075020421

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgien

Tel. +32 11 40 14 08
Kontakt www.brouwland.com
Web www.brouwland.com

BROUWLAND



**Flüssighefe WLP410 Belgian Wit II Ale - White
Labs - PurePitch™**

Art. 050.401.410-PP

<https://www.brouwland.com/de/qr/050.401.410-PP>

Zeit	Lebensfähigkeit
Nach 1 Monat	99,21%
Nach 2 Monaten	98,05%
Nach 3 Monaten	90,26%
Nach 4 Monaten	84,28%
Nach 5 Monaten	79,35%

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgien

Tel. +32 11 40 14 08
Kontakt www.brouwland.com
Web www.brouwland.com