

Flüssighefe WLP645 *Brettanomyces clausenii* - White Labs

Schwacher Brett-Charakter. Ursprünglich im frühen 20. Jahrhundert aus dem englischen Stock Beer gewonnen. Der *Brettanomyces*-Geschmack ist feiner, als der von *Brettanomyces Bruxellensis* und *Brettanomyces Lambicus*. Mehr Aroma als Geschmacksanteil. Fruchtiges, ananasähnliches Aroma. *Brettanomyces Clausenii* ist eng mit *Brettanomyces Anomalus* verwandt.

Gärungsgrad: 85%+

Ausflockung: Niedrig

Gärungstemperatur: 21°-30°C (70°-85°F)

Inhalt: ca. 35 ml

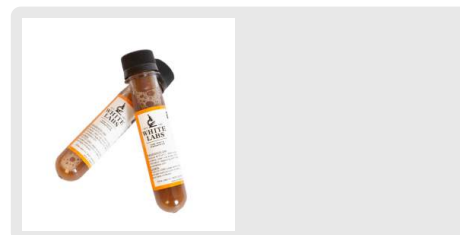
Sehen Sie sich hier den Webcast mit Chris White, Gründer und CEO von White Labs, an.

Art. 050.402.645-PP

<https://www.brouwland.com/de/qr/050.402.645-PP>



PURE YEAST &
FERMENTATION



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	0.3 kg
Länge	6.9 cm
Höhe	19 cm
Breite	2 cm
EAN-Code	812075020575

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