

## Flüssighefe WLP650 *Brettanomyces bruxellensis* - White Labs

Mittelstarker Brett-Charakter. Klassischer Stamm für die Nachgärung von belgischen Bieren und Lambics. Eine Trappistenbrauerei verwendet diesen Stamm in der Nachgärung und Flaschengärung zur Erzeugung ihres charakteristischen Geschmacks.

Gärungsgrad: 85%+

Ausflockung: Niedrig

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

Inhalt: ca. 35 ml

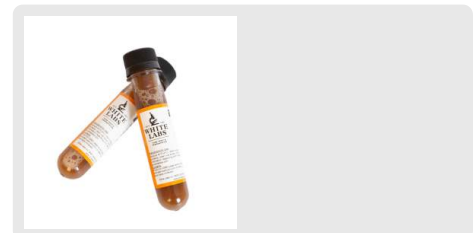
Sehen Sie sich hier den Webcast mit Chris White, Gründer und CEO von White Labs, an.

Art. 050.402.650-PP

<https://www.brouwland.com/de/qr/050.402.650-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	812075020582

Brouwland bv  
BE 0412.461.618  
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgien

Tel. +32 11 40 14 08  
Kontakt [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)  
Web [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)