



Flüssighefe WLP677 *Lactobacillus delbrueckii* I - White Labs

Dieses Milchsäurebakterium erzeugt mäßige Mengen Säure und saure Geschmacksnoten, wie man sie in Lambic, Berliner Weiße, saurem Braunbier und Gueuze findet.

Gärungsgrad: 73-80%

Ausflockung: Niedrig

Gärungstemperatur: 20°-22°C (68°-72°F)

Inhalt: ca. 35 ml

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

Art. 050.402.677-PP

<https://www.brouwland.com/de/qr/050.402.677-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	812075020643

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