



LALLEMAND LaBrew® Premium trocken Bierhefe Nottingham Ale - 500 g

Art. 050.606.3

<https://www.brouwland.com/de/qr/050.606.3>

Nottingham Ale Yeast

Obergärige Bierhefe von hoher Qualität für eine schnelle und zuverlässige Gärung. Diese neutrale Bierhefe bildet geringe Mengen an Fruchtaromen und ermöglicht so die Entwicklung des natürlichen Malz- und Hopfenaromas. Hierdurch eignet sie sich für eine Vielzahl von Biersorten.

Sedimentation: hoch
Enddichte: niedrig
Gärungstemperatur: 10 - 23 °C
Empfohlene Dosierung: 100g/hl

Auf der Suche nach Inspiration? Klicken Sie hier für tolle Rezepte:
American Wheat 30 l
Scotch Ale 30 l



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	0.538 kg
Länge	18 cm
Höhe	6 cm
Breite	9 cm
EAN-Code	5708046102485