

BROUWLAND



LALLEMAND LalBrew® Premium trocken Bierhefe London ESB - 500 g

Die London ESB Hefe wurde aus der Lallemmand Hefebank selektiert, um eine Reihe von englischen Ales herzustellen. Diese Hefe eignet sich vor allem für Ales mit einem sauberen, ausgewogenen Aromaprofil und moderatem Alkoholgehalt. London ESB ist die beste Wahl für Extra Special Bitter, Pale Ale, Bitter und andere traditionelle englische Biere.

Sedimentation: mittel
Enddichte: mittel
Gärungstemperatur: 18-22 °C
Dosierung: 50-100 g/hl

Auf der Suche nach Inspiration? Klicken Sie hier für ein tolles Rezept.

Art. 050.618.8

<https://www.brouwland.com/de/qr/050.618.8>



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	0.538 kg
Länge	18 cm
Höhe	6 cm
Breite	9 cm
EAN-Code	5420069840402

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