



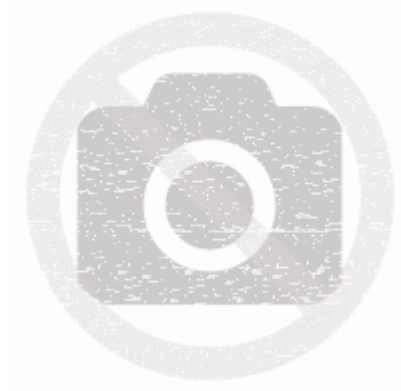
Fermentis levure à bière sèche SafAle BE-134 - 500 g

Art. 050.019.9

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.019.9>

Cette souche de levure typique est recommandée pour les saisons belges et se caractérise par une atténuation particulièrement élevée. Elle donne des arômes fruités avec un caractère épicé comme les clous de girofle. Cette souche produira des bières très rafraîchissantes et gouleyantes.

- *Saccharomyces cerevisiae*
- température de fermentation : 18 - 28 °C
- dosage : 50 - 80 g/hl



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

| | |
|----------|----------|
| Poids | 0.538 kg |
| Longueur | 9 cm |
| Hauteur | 18 cm |
| Largeur | 6 cm |
| Code EAN | 0500199 |