

BROUWLAND



Levure de bière sèche Kveik Yeast M12 - Mangrove Jack's Craft Series - 250 g

Art. 050.302.9

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.302.9>

Une levure de fermentation haute qui offre une fermentation rapide à très haute température tout en conservant un caractère aromatique neutre avec de subtiles notes d'agrumes.

Convient à une gamme de styles allant des Famhouse Ales norvégiennes aux ales pâles et aux IPA. Particulièrement adaptée à la fermentation à température élevée.

Taux de floculation : 5

Degré de fermentation : 77-82 %

Plage de température recommandée : 20-40 °C?



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.27 kg
Longueur	19.5 cm
Hauteur	2 cm
Largeur	19 cm
Code EAN	9421025518065

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgique

Tél. +32 11 40 14 08
Contact www.brouwland.com
Web www.brouwland.com