



Levure liquide WLP677 *Lactobacillus delbrueckii* I - White Labs

Cette bactérie lactique produit une acidité et une saveur aigre modérées, comme dans les Lambics, les Berliner Weiss, les Sour Brown Ales et les Gueuze.

Degré de fermentation : 73-80%

Floculation : Faible

Température de fermentation : 20°-22°C (68°-72°F)

Contenu : ca. 35 ml

Regardez la webcast avec Chris White, fondateur et président de White Labs.

Art. 050.402.677-PP

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.402.677-PP>



ESTD 1995

WHITE LABS

PURE YEAST & FERMENTATION



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.3 kg
Longueur	6.9 cm
Hauteur	19 cm
Largeur	2 cm
Code EAN	812075020643

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