

BROUWLAND



LALLEMAND LaIBrew® Premium levure de bière sèche Abbaye - 11 g

Art. 050.614.7

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.614.7>

Styles de bières : bières belges

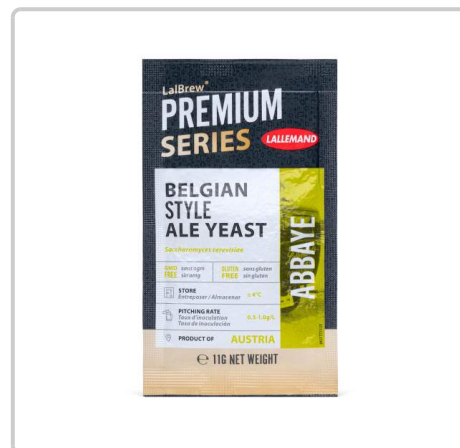
Profil : Abbaye est une levure à bière de fermentation haute d'origine belge, sélectionné pour sa capacité de produire des bières belges, notamment des bières de haute gravité, comme Double, Triple et Quadruple. La levure produit un arôme complexe et les saveurs peuvent inclure le poivre, la banane, le clou de girofle, l'alcool et les fruits (sucrés).

Floculation : basse

Densité finale : basse-moyenne

Température de fermentation : 17-23°C

Dose à utiliser : 4 g/hl °Plato



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.014 kg
Longueur	9.6 cm
Hauteur	0.4 cm
Largeur	6.6 cm
Code EAN	5708046114792

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