

BROUWLAND



LALLEMAND LaBrew® Premium levure de bière sèche Munich Classic - 500 g

Art. 050.617.0

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.617.0>

La souche de levure de bière de blé Munich Classic est utilisée par plusieurs brasseries commerciales. Cette levure produit une Hefeweizen savoureuse, corsée et aromatique, conforme à la tradition bavaroise. Cette levure à faible sédimentation rend des bières de blé naturellement troubles.

Sédimentation : basse

Densité finale : moyenne

Température de fermentation : 17 - 22 °C

Dose : 50 - 100 g/hl

Vous cherchez de l'inspiration ? Cliquez ici pour des excellentes recettes :

[Sorachi Hopfenweisse 30 l](#)

[Munich Hefe 30 l](#)



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.538 kg
Longueur	18 cm
Hauteur	6 cm
Largeur	9 cm
Code EAN	5420069840396

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