

BROUWLAND



LALLEMAND LaBrew® Premium levure de bière sèche London ESB - 500 g

Art. 050.618.8

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.618.8>

La levure London ESB a été sélectionnée de la banque de levures de Lallemand pour produire une gamme de bières de style anglais. Cette levure convient surtout aux ales avec un profil aromatique propre et bien équilibré avec un pourcentage d'alcool modéré. London ESB est la levure préférée pour des bières anglaises traditionnelles comme p.ex. Extra Special Bitter, Pale Ale, Bitter...



Sédimentation : moyenne
Densité finale : moyenne
Température de fermentation : 18 - 22 °C
Dose : 50 - 100 g/hl



Vous cherchez de l'inspiration ? Cliquez ici pour une excellente recette.

Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.538 kg
Longueur	18 cm
Hauteur	6 cm
Largeur	9 cm
Code EAN	5420069840402

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