



LALLEMAND LaBrew® Premium levure de bière sèche Diamond Lager - 11 g

Art. 050.619.6

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.619.6>

La souche de levure Diamond Lager est originaire d'Allemagne et est utilisée par les brasseries commerciales dans le monde entier. Cette levure de bière vous donne une véritable performance de la levure lager avec la commodité et la consistance d'une levure sèche, ce qui rend Diamond parfait pour produire différents types de lager de la meilleure qualité. Ne convient pas à la fermentation secondaire en bouteille.

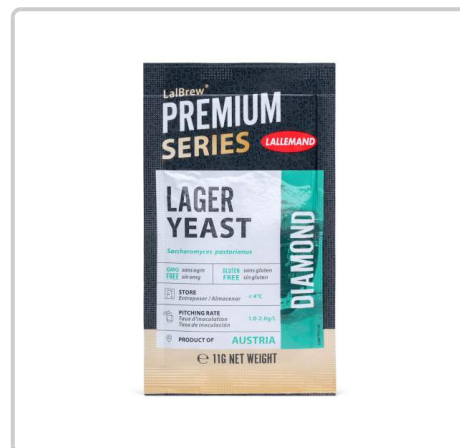
Sédimentation : moyenne

Densité finale : moyenne

Température de fermentation : 10 - 15 °C

Dose : 200 g/hl

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



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.014 kg
Longueur	9.6 cm
Hauteur	0.4 cm
Largeur	6.6 cm
Code EAN	805526500085