



## LALLEMAND WildBrew™ Sour Pitch - 250 g

WildBrew™ Sour Pitch est une bactérie lactique prête à l'emploi, performante et de haute pureté, spécialement sélectionnée pour sa capacité à produire une large gamme de styles de bière acidulée. WildBrew™ Sour Pitch produit un profil de goût d'agrumes propre et équilibré, typique des bières à caractère acide traditionnelles et modernes. Lorsqu'il est inoculé à la température optimale et dans des conditions idéales, c'est un moyen puissant, sûr et facile de manipuler les bactéries pour diverses techniques d'acidification de la bière, comme le processus typique d'acidification de la maïsche dans la cuve d'ébullition.

Les styles qui peuvent être brassés avec WildBrew™ Sour Pitch incluent, mais ne sont pas limités à, Berliner Weisse, Gose, lambic, American Wild et Sour IPA. WildBrew™ Sour Pitch offre une consistance incomparable, une application aisée, une performance assurée et une pureté inégalée pour brasser la bière acidulée de votre choix.

Les bactéries WildBrew™ Sour Pitch exposent :

- baisse rapide du pH qui peut être complétée en 2 jours ; typiquement en 24 à 36 heures
- acide lactique élevé par rapport à une production acétique plus faible
- arôme et saveur : agrumes et acidulé avec une pointe de fruit

La plage de température optimale pour WildBrew™ Sour Pitch lors de la production de bières acidulées est comprise entre 30 - 40 °C. Dosage est de 0,1 g/l. Un paquet suffit pour 25 hl. Température de stockage : 4°C.

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



### Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.25 kg
Longueur	18 cm
Hauteur	6 cm
Largeur	9 cm
Code EAN	5708046701985