



LALLEMAND LalBrew® Premium levure de bière sèche Köln - 11 g

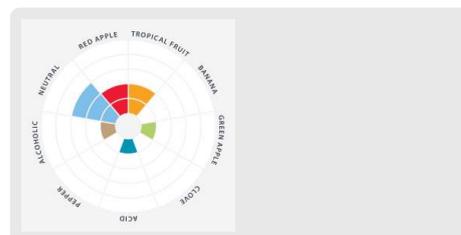
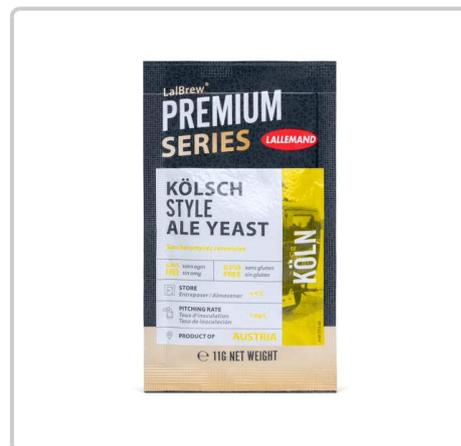
Art. 050.626.3

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.626.3>

Lallemand Köln est idéal pour le brassage de bières dans le style Kölsch traditionnel et d'autres ales neutres. Le caractère neutre de cette levure accentue les arômes de houblon délicat avec une touche d'esters fruités subtils.

La fermentation plus froide confère un caractère plus neutre, alors que la fermentation plus chaude assure justement un profil d'ester plus fruité. Convient pour la fermentation principale des bières jusqu'à 9 % vol.

- floculation : de moyen à élevé
- température de fermentation : 12 - 20 °C



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.014 kg
Longueur	9.6 cm
Hauteur	0.4 cm
Largeur	6.6 cm
Code EAN	5708046114815