



Levure de bière sèche Kveik M12 - Mangrove Jack's Craft Series - 10 g

Art. 050.720.2

<https://www.brouwland.com/fr/qr/050.720.2>

Une levure de fermentation haute qui offre une fermentation rapide à très haute température tout en conservant un caractère aromatique neutre avec de subtiles notes d'agrumes.

Convient à une gamme de styles allant des Farmhouse Ales norvégiennes aux ales pâles et aux IPA. Particulièrement adaptée à la fermentation à température élevée.

Taux de floculation : 5

Degré de fermentation : 77-82 %

Plage de température recommandée : 20-40 °C?



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

| | |
|----------|---------------|
| Poids | 0.115 kg |
| Longueur | 10 cm |
| Hauteur | 0.2 cm |
| Largeur | 6.5 cm |
| Code EAN | 9421025518058 |