



Vloeibare gist WLP630 Berliner Weisse Blend - White Labs

Een mengeling van traditionele German Weizen-gist en Lactobacillus voor een subtiel, zurig drinkbaar bier. Het kan enkele maanden duren om het zurige karakter te ontwikkelen. Perfect voor traditionele Berliner Weisse.

Vergistingsgraad: 73-80%

Uitvloeking: Gemiddeld

Vergistingstemperatuur: 20°-22°C (68°-72°F)

Inhoud: ca. 35 ml

Bekijk hier de webcast met Chris White, de oprichter en CEO van White Labs.

Art. 050.402.630-PP

<https://www.brouwland.com/nl/qr/050.402.630-PP>



ESTD 1995

WHITE LABS

PURE YEAST & FERMENTATION



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.3 kg
Lengte	6.9 cm
Hoogte	19 cm
Breedte	2 cm
EAN code	050402630PP

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - België

Tel. +32 11 40 14 08
Contact www.brouwland.com
Web www.brouwland.com