



Vloeibare gist WLP645 *Brettanomyces claussenii* - White Labs

Lage intensiteit van Brett-karakter. Origineel geïsoleerd uit sterk Engels bière de garde in de vroege 20e eeuw. De geproduceerde Brett-smaken zijn subtieler dan met *Brettanomyces bruxellensis* en *Brettanomyces lambicus*. Draagt meer bij aan het aroma dan aan de smaak. Fruitig, ananasachtig aroma. *Brettanomyces claussenii* is nauw verwant met *Brettanomyces anomalus*.

Vergistingsgraad: 85%+

Uitvloeking: Laag

Vergistingstemperatuur: 21°-30°C (70°-85°F)

Inhoud: ca. 35 ml

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

Art. 050.402.645-PP

<https://www.brouwland.com/nl/qr/050.402.645-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	812075020575

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