



Vloeibare gist WLP677 *Lactobacillus delbrueckii* I - White Labs

Deze melkzuurbacterie produceert matige niveaus van zuurigheid en zure smaken gevonden in lambieken, Berliner Weiss, sour brown ales en geuze.

Vergistingsgraad: 73-80%

Uitvloeking: Laag

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

Inhoud: ca. 35 ml

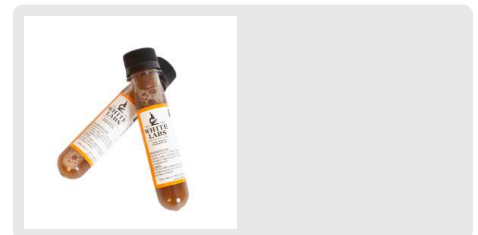
Bekijk hier de webcast met Chris White, de oprichter en CEO van White Labs.

Art. 050.402.677-PP

<https://www.brouwland.com/nl/qr/050.402.677-PP>



PURE YEAST &
FERMENTATION



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.3 kg
Lengte	6.9 cm
Hoogte	19 cm
Breedte	2 cm
EAN code	812075020643

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