



Art. 050.554.500

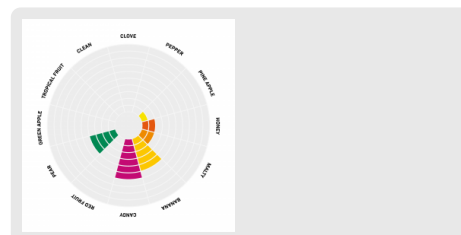
<https://www.brouwland.com/nl/qr/050.554.500>

Angel biergist gedroogd CN36 500 g

Angel CN36 is een gist met een hoge fermentatie die wordt gekenmerkt door een zuiver profiel en de mogelijkheid tot fermentatie in een zeer breed temperatuurbereik (10-25°C). Aanbevolen voor een groot aantal biestijlen die een neutraal aroma nodig hebben, zoals IPA (India Pale Ale), Pale Ale, Kölsch, maar ook Dry stout of Engelse moutbiersoorten.

- bovengist
- vergistingstemperatuur: 10-25°C
- vergistingsgraad: hoog
- alcoholtolerantie: 12%
- uitvlokking: hoog
- dosering: 50 tot 100 g/hl, verhoog de dosering tot 100 tot 300 g/hl bij bijzondere gistingomstandigheden.

Voor de technische fiche met meer info, klik hier.



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.538 kg
Lengte	10 cm
Hoogte	6 cm
Breedte	9 cm
EAN code	6917790997837