



## LALLEMAND WildBrew™ Sour Pitch - 10 g

WildBrew™ Sour Pitch is een gebruiksklare, hoogwaardige en zeer zuivere melkzuurbacterie die speciaal is geselecteerd op haar vermogen om een breed scala aan zure bierstijlen te produceren. WildBrew™ Sour Pitch produceert een clean en evenwichtig citrus smaakprofiel, dat typisch is voor zowel traditionele als moderne zure bierstijlen. Bij het enten bij optimale temperaturen en onder de juiste omstandigheden, is het een krachtige, veilige en eenvoudige manier om bacteriën te hanteren voor verschillende bier-zurende technieken, zoals bij het zuren van het wort in de brouwketel.

Stijlen die met WildBrew™ Sour Pitch gebrouwen kunnen worden omvatten o.a. Berliner Weisse, Gose, lambiek, American Wild en Sour IPA. WildBrew™ Sour Pitch levert een ongeëvenaarde consistentie, moeiteloze toepassing, gegarandeerde prestaties en een onvergelykbare zuiverheid voor het brouwen van de zure bierstijl van jouw keuze.

WildBrew™ Sour Pitch bacteriën vertonen:

- snelle pH-daling die binnen 2 dagen kan worden afgerond; meestal binnen 24 tot 36 uur
- hoog melkzuurgehalte versus een lagere productie van azijnzuur
- aroma en smaak: citrusvrucht en zurig met een vleugje fruit

Het optimale temperatuurbereik voor WildBrew™ Sour Pitch bij de productie van zure bierstijlen ligt tussen 30-40°C. Dosis is 0,1 g/l. Een verpakking volstaat voor het produceren van 1 hl zuur bier. Bewaar temperatuur: 4°C.

Op zoek naar inspiratie? Klik hier voor een leuk recept.



### Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.014 kg
Lengte	16.2 cm
Hoogte	4.2 cm
Breedte	13 cm
EAN code	5708046702135