



Art. 050.636.0

<https://www.brouwland.com/nl/qr/050.636.0>

LALLEMAND WildBrew™ Philly Sour - 11 g

WildBrew™ Philly Sour is een unieke soort Lachancea die door de 'University of the Sciences' in Philadelphia uit de natuur is geselecteerd. Tijdens de vergisting produceert WildBrew™ Philly Sour naast ethanol ook een matige hoeveelheid melkzuur. Deze eerste gist uit de WildBrew™-reeks is een uitstekende keuze voor de creatie van innovatieve, lichte, vlot drinkbare zure bieren met een verfrissende zuurgraad en toetsen van steenvruchten.

Met zijn hoge vergistingsgraad, hoge uitvloeking en goede schuimhoudbaarheid is WildBrew™ Philly Sour de ideale gist voor stijlen zoals Berliner Weiss, Gose, American Lambic Style, American Wild Ales. Is omwille van zijn weerstand tegen hop bovendien uitermate geschikt voor Sour IPA's.

- uitvloeking: hoog
- alcoholtolerantie: 9% vol.
- vergistingstemperatuur: 20 - 25°C
- dosis: 100 g/hl

Vergisting kan in 10 dagen worden voltooid.

Aroma en smaak: zuur, rode appel en steenvruchten, met name perzik.



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.25 kg
Lengte	18 cm
Hoogte	6 cm
Breedte	9 cm
EAN code	5708046115492