

WLP 530 ABBEY ALE YEAST




CARACTERÍSTICAS

Esta tradicional cepa Belgian Abbey es ideal para dubbels, tripels y Belgian Strong Ales, debido a su alta tolerancia al alcohol de hasta 15% ABV. Produce ésteres de cereza, ciruela y pera. La floculación media da como resultado una cerveza clara y fácil de tomar.

ESTILOS

Belgian Blond, Belgian Dark Strong Ale, Belgian Table Bier, Dubbel Tripel, Saison, Biere De Garde, Belgian Wit

CEPAS	FORMATOS
	HB
	NANO
	1.5L
	2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 75.00-80.00
Floculación: Media - Alta
Tolerancia Alcohol: Alta (10 - 15%)
Temp. óptima de fermentación:
19-22°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 142.88ppm
Acetato de etilo: 35.84ppm
1-Propanol: 28.22ppm
Diacetilo Total: 53.49ppb
Acetaldeído: 13.59ppm
As-is 2,3-Pentanodiona: 4.75ppb
Total 2,3-Pentanodiona: 16.48ppb
Etanol: 5.01%ABV
Acetato isoamilico: -