

# WLP 320 AMERICAN HEFEWEIZEN ALE YEAST



## CARACTERÍSTICAS

Esta cepa fermenta mucho más limpia que la cepa hefeweizen clásica. Produce notas muy sutiles de banana y clavo de olor y tiene una baja floculación, dejando las cervezas resultantes con una característica turbia.

## ESTILOS

American Wheat Ale.

### CEPAS



### FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 70.00-75.00  
Floculación: Baja  
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)  
Temp. óptima de fermentación:  
18-21°C

### INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 136.415ppm  
Acetato de etilo: 29.85ppm  
1-Propanol: 28.34ppm  
Diacetilo total: 62.52ppb  
Acetaldeido: 16.92ppm  
Total 2,3-Pentanodiona: 10.59ppb  
Etanol: 4.825%ABV  
Acetato isoamilico: 2.765ppm

