

# WLP 510 BASTOGNE BELGIAN ALE YEAST



## CARACTERÍSTICAS

Levadura Ale de alta gravedad que produce una cerveza seca con un ligero ácido en el final. Mientras la fruta avanza, esta cepa es suave con fenoles especiados. Es ideal para cualquier estilo Belga, con una tolerancia al alcohol de más de 15% ABV.

## ESTILOS

Belgian Table Bier, Dubbel, Tripel

### CEPAS



### FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 74.00-80.00  
Floculación: Media  
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)  
Temp. óptima de fermentación:  
19-22°C

### INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: -  
Acetato de etilo: -  
1-Propanol: -  
Acetaldeido: -  
Total 2,3-Pentanodiona: -  
Etanol: -

