

# WLP 575 BELGIAN STYLE ALE YEAST BLEND



## CARACTERÍSTICAS

Una combinación de dos cepas de tipo monasterio y una tipo belga. Esta combinación crea un cultivo versátil que puede ser utilizado para cervezas estilo monasterio o para una numerosa variedad de cervezas de estilo belga-americana.

## ESTILOS

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

CEPAS	FORMATOS
	HB
	NANO
	1.5L
	2L



### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 74.00-80.00  
Floculación: Media  
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 - 12%)  
Temp. óptima de fermentación: 20-24°C

### INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 150.06ppm  
Acetato de etilo: 42.5ppm  
As-is Diacetilo: 10.6ppb  
1-Propanol: 30.39ppm  
Diacetilo total: 46.88ppb  
Acetaldeido: 11.08ppm  
As-is 2,3-Pentanodiona: 5.16ppb  
Total 2,3-Pentanodiona: 16.07ppb  
Etanol: 5.11%ABV  
Acetato isoamilico: -

