

# WLP 400 BELGIAN WIT ALE YEAST





## CARACTERÍSTICAS

La alta producción de fenoles aporta un aroma a hierbas y notas de sabor que se combina bien con adjuntos de hierbas y frutas. Produce un pH más bajo que las cepas ale inglesas o americanas, creando una cerveza seca. Esta cepa es ideal para los estilos Belgian Witbiers o las White Ales.

## ESTILOS

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

CEPAS	FORMATOS
	HB
	NANO
	1.5L
	2L



### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 74.00-78.00  
Floculación: media a baja  
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)  
Temp. óptima de fermentación:  
19-23°C

### INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 157.36ppm  
Acetato de etilo: 35.41ppm  
As-is Diacetilo: 28.86ppb  
1-Propanol: 27.41ppm  
Total Diacetilo: 82.41ppb  
Acetaldeido: 10.82ppm  
As-is 2,3-Pentanodiona: 6.95ppb  
Total 2,3-Pentanodiona: 25.16ppb  
Etanol: 5.09%ABV  
Acetato Isoamilico: 5.66ppm

