WLP 400 BELGIAN WIT ALE YEAST

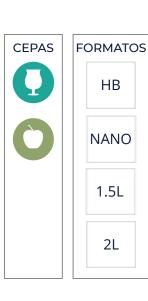


CARACTERÍSTICAS

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.





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



www.bucarest.com.ar / contacto@bucarest.com.ar
(11) 5926.6618 (011) 4718.7006

Atención al cliente: Lunes a Viernes de 9 a 18 hs