

# WLP 665 FLEMISH ALE BLEND



## CARACTERÍSTICAS

En la región de Flanders Occidental en Bélgica, se solía producir estilos clásicos con un cultivo mixto. Una mezcla patentada de levaduras *Saccharomyces* y *Brettanomyces* con bacterias *Lactobacillus* y *Pediococcus*. Este cultivo tiene características de frutas con carozo como los duraznos, ciruelas, mango y cerezas, y es algo más compleja que la WLP655.

**VAULT**

Orden mínima y único formato de 1 litro. Tiempo de producción 17 días.

CEPAS



FORMATOS

1 L



## ESTILOS

Flanders Red, Geuze, Flanders Brown, Gose, Lambic.

**Nota\*:** WLP665 Flemish Ale Blend es POF+ (phenolic off-flavors). Esta variedad aportará características fenólicas a los productos terminados.

### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 80.00-85.00  
Floculación: Media - Baja  
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 - 12%)  
Temp. óptima de fermentación:  
20-26°C

### "THE VAULT"

Es una lista de cepas únicas, especiales. White Labs recolectó cepas de todo el mundo durante más de 20 años y las tuvo bajo llave. Hasta ahora. A través de The Vault, te brindamos la oportunidad de abrir la "Bóveda", liberar la levadura y tener en tus manos variedades especiales, creativas y únicas.

**BUCAREST**  
SER ÚNICO. SER CRAFT.

[www.bucarest.com.ar](http://www.bucarest.com.ar) / [contacto@bucarest.com.ar](mailto:contacto@bucarest.com.ar)



(11) 5926.6618



(011) 4718.7006

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