

WLP 500 MONASTERY ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

Procedente de un monasterio belga, esta variedad produce notas de ciruela y cereza características, con un toque a chicle. Ideal para Belgas Quads, Tripels y dubbels debido a su alta tolerancia al alcohol. Baja temperatura en fermentación da por resultado cervezas menos frutadas y mas terrosas.

ESTILOS

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

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 75.00-80.00
Floculación: Media - Baja
Tolerancia Alcohol: Alta (10 - 15%)
Temp. óptima de fermentación:
18-22°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

