

WLP 518 OPSHAUG KVEIK ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

Procedente de Lars Marius Garshol, esta cepa Kveik fue aislada de un cultivo mixto que perteneció a Harald Opshaug, una granja cervecera de Stranda, Noruega. Se utilizó originalmente en la década de 1990 para producir varias cervezas del estilo kornøl. Es una levadura de fermentación limpia y tolera temperaturas hasta los 35°C mientras la fermentación termina dentro de los 3 o 4 días. Las características claras de esta cepa la hace ideal para IPA y para cervezas pales.

ESTILOS

Saison, Imperial India Pale Ale, American Pale Ale, American India Pale Ale.

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 73.00-80.00
Floculación: Media - Alta
Tolerancia Alcohol: Alta (10 - 15%)
Temp. óptima de fermentación:
25-35°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

