

WLP 073 ARTISANAL COUNTRY ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

STA1+(*) Una variedad clásica de Bière de Garde, produce ésteres leves y fenoles suaves, al tiempo que conserva los aromas dulces de la malta. Esta cepa se atenúa completamente, dejando la cerveza con un acabado seco y fresco.

VAULT

Orden mínima y único formato de 1.5 litros. Tiempo de producción 17 días.

ESTILOS

Dubbel, Tripel, Belgian Dark Strong Ale, Saison, Biere De Garde, Blonde Ale,

Nota*: Esta cepa ha sido genéticamente modificada en laboratorio utilizando la reacción en cadena de la pomasera (PCR). Esta cepa tiene la capacidad de utilizar algunas dextrinas (Azúcares no fermentables), Lo que da como resultado niveles más altos de atenuación de lo que se considera típido.

CEPAS



FORMATOS

1.5L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 75.00-80.00
Floculación: Media - Baja
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 - 12%)
Temp. óptima de fermentación:
21-27°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 / contacto@bucarest.com.ar



(11) 5926.6618



(011) 4718.7006

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