

WLP 008 EAST COAST ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

De uso popular en las IPA de la costa este de los Estados Unidos. Más limpia y con más frescura que otras cepas productoras de turbidez, de carácter neutro como la WLP001 California Ale Yeast® con una producción de ésteres ligeramente más alta. La atenuación de esta cepa deja un poco de sensación a dulzura residual en la boca que equilibra el amargor del lúpulo.

ESTILOS

Hazy IPA/Pale Ale, Dusseldorf Altbier, Sweet Stout, Cream Ale, Wheat Ale, Ordinary Bitter, English India Pale Ale, American Pale Ale, American India Pale Ale, Imperial India Pale Ale, American Amber, Imperial Stout, Irish Dry Stout, Foreign Export Stout, Oatmeal Stout, Barleywine Ale, Kölsch, Extra Special Bitter, English Pale Ale, Irish Red Ale, English Brown Ale, American Brown Ale, American Porter, Scotch Ale Wee Heavy, English Old Ale.

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 70.00-75.00
Floculación: Media - Baja
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
20-23°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 90.185ppm
Acetato de etilo: 17.46ppm
1-Propanol: 37.23ppm
Acetaldeido: 14.005ppm
Total 2,3-Pentanodiona: 8.61ppb
Etanol: 4.825%ABV

