

WLP 085 ENGLISH ALE YEAST BLEND



CARACTERÍSTICAS

Una mezcla de cepas de levadura de cerveza británica diseñadas para agregar complejidad y atenuación a su cerveza. Frutado moderado y carácter mineral, con poco o nada de azufre. Más seco que WLP002 English Ale Yeast y WLP005 British Ale Yeast, pero con propiedades de floculación similares. Adecuado para English Pale Ales, Bitters, Porters, Stouts and IPAs.

VAULT

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

ESTILOS

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

CEPAS



FORMATOS

1.5L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 69.00-76.00
Floculación: Media - Alta
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
20-22°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