

WLP 041 PACIFIC ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

Proveniente del noroeste del Pacífico, esta cepa es productora de ésteres suaves y promueve el carácter de la malta. Se puede utilizar para una gran variedad de estilos desde un estilo inglés suave, pasando por una IPA estadounidense a un a Stout irlandesa. De alta floculación, colabora en una cerveza clara y en ahorro de acondicionamiento.

ESTILOS

Sweet Stout, Cream Ale, American Pale Ale, American India Pale Ale, American Amber, American Brown Ale, Irish Dry Stout, Foreign Export Stout, Oatmeal Stout, Scotch Ale Wee Heavy, Barleywine Ale, English India Pale Ale, Irish Red Ale, Imperial Stout, Extra Special Bitter, English Pale Ale, English Brown Ale.

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 65.00-70.00
Floculación: Alta
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
18-20°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

