

WLP 007 DRY ENGLISH ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

Esta levadura es conocida por su alta atenuación, logrando un 80% incluso en cervezas con una graduación alcohólica del 10%. La alta atenuación elimina el dulzor residual, logrando que la levadura sea adecuada para cervezas con alta densidad y estilos de cerveza limpios y bien atenuados. Esta cepa se ha convertido en la cepa favorita para las cervecerías estadounidenses. Puede ser un sustituto de WLP001 California Ale Yeast®.

ESTILOS

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: 70.00-80.00
Floculación: Media - Alta
Tolerancia Alcohol: Media -Alta (8 - 12%)
Temp. óptima de fermentación:
18-21°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 129.635ppm
Acetato de etilo: 30.03ppm
As-is Diacetilo: 45.31ppb
1-Propanol: 30.34ppm
Total Diacetilo: 59.33ppb
Acetaldeido: 12.53ppm
As-is 2,3-Pentanedione: 0.58ppb
Etanol: 4.665%ABV
Acetato Isoamilico: 0.79ppm

