

# WLP 630 BERLINER WEISSE BLEND




## CARACTERÍSTICAS

Una mezcla de levadura weizen alemana y bacterias Lactobacillus para crear una cerveza sutilmente ácida y fácil de tomar. Esta mezcla puede tardar varios meses en desarrollar un carácter ácido, lo que la hace perfecta para elaborar un Berliner Weisse tradicional.

## ESTILOS

Berliner Weisse, Lambic, Gose

CEPAS	FORMATOS
	HB
	1 L



### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 73.00-80.00  
Floculación: Media  
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)  
Temp. óptima de fermentación:  
20-22°C

### INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

**BUCAREST**  
SER ÚNICO. SER CRAFT.

[www.bucarest.com.ar](http://www.bucarest.com.ar) / [contacto@bucarest.com.ar](mailto:contacto@bucarest.com.ar)

 (11) 5926.6618  (011) 4718.7006

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