

WLP 028 EDINBURGH SCOTTISH ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

Esta cepa produce ésteres subyacentes de pera y melón que se relacionan muy bien con notas derivadas del lúpulo y la malta. Puede tener un carácter neutral si se la fermenta en el rango bajo de temperatura de fermentación recomendado o en cambio puede proporcionar más ésteres en el rango superior. Tiene una tolerancia al alcohol media a alta lo que la convierte en una cepa adecuada para cervezas fuertes estilo escoces o barleywine.

ESTILOS

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

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 70.00-75.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 - 12%)
Temp. óptima de fermentación: 18-21°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 129.83ppm
Acetato de etilo: 26.45ppm
As-is Diacetilo: 32.33ppb
1-Propanol: 35.09ppm
Diacetilo total: 71.94ppb
Acetaldeido: 9.88ppm
As-is 2,3-Pentanodiona: 6.32ppb
Total 2,3-Pentanodiona: 20.95ppb
Etanol: 4.87%ABV
Acetato isoamilico: 0.24ppm

