

WLP 833 GERMAN BOCK LAGER YEAST



CARACTERÍSTICAS

Procedente de un monasterio belga, esta variedad produce notas de ciruela y cereza características, con un toque a chicle. Ideal para Belgas Quads, Tripels y dubbels debido a su alta tolerancia al alcohol. Baja temperatura en fermentación da por resultado cervezas menos frutadas y mas terrosas.

ESTILOS

München Helles, Märzen, Münchner Dunkel, Bock, American Lager
Vienna Lager, Schwarzbier, Doppelbock,

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 70.00-76.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 - 12%)
Temp. óptima de fermentación: 9-13°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 148.75ppm
Acetato de etilo: 28.07ppm
As-is Diacetilo: 38.8ppb
1-Propanol: 20.96ppm
Total Diacetilo: 92.7ppb
Acetaldeido: 25.31ppm
As-is 2,3-Pentanodiona: 28.9ppb
Total 2,3-Pentanodiona: 70.74ppb
Etanol: 4.98%ABV
Acetato Isoamilico: 2.86ppm

