

WLP 830 GERMAN LAGER YEAST



CARACTERÍSTICAS

Una cepa bastante limpia con intensidad media y fenoles especiados. Con una atenuación de hasta el 75%, esta cepa produce una cerveza con carácter residual a malta. Tiene un pH ligeramente menor que las cepas Ale inglesas o americanas. Esta variedad es ideal para witbiers o cervezas de mesa Belgas.

ESTILOS

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

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 74.00-79.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
10-13°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 129.83ppm
Acetato de etilo: 22.8ppm
As-is Diacetilo: : 75.27ppb
1-Propanol: 20.93ppm
Diacetilo total: 221.37ppb
Acetaldeido: 38.88ppm
As-is 2,3-Pentanodiona: 38.91ppb
Total 2,3-Pentanodiona: 189.15ppb
Etanol: 4.92%ABV
Acetato isoamilico: N/A

BUCAREST
SER ÚNICO. SER CRAFT.

www.bucarest.com.ar / contacto@bucarest.com.ar



(11) 5926.6618



(011) 4718.7006

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