

WLP 835 GERMAN X LAGER YEAST



CARACTERÍSTICAS

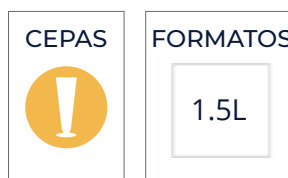
Levadura Ale de alta gravedad que produce una cerveza seca con un ligero ácido en el final. Mientras la fruta avanza, esta cepa es suave con fenoles especiados. Es ideal para cualquier estilo Belga, con una tolerancia al alcohol de más de 15% ABV.

VAULT

Orden mínima y único formato de 1.5 litros. Tiempo de producción 17 días.

ESTILOS

München Helles, Märzen, Münchner Dunkel, Bock, Doppelbock



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 7000-76.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Media - High (8 - 12%)
Temp. óptima de fermentación: 10-13°C

"THE VAULT"

Es una lista de cepas únicas, especiales. White Labs recolectó cepas de todo el mundo durante más de 20 años y las tuvo bajo llave. Hasta ahora. A través de The Vault, te brindamos la oportunidad de abrir la "Bóveda", liberar la levadura y tener en tus manos variedades especiales, creativas y únicas.

BUCAREST
SERÚNICO. 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