

WLP 300 HEFEWEIZEN ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

Esta popular cepa alemana se utiliza para la producción de la traidional y auténtica Hefeweizen. Produce un alto nivel de Acetato de isoamililo, dándole a la cerveza resultante notas de banana. Con una producción balanceada de fenoles, esta cepa produce notas de clavo, pero sigue siendo más notoria por sus notas a banana. De baja floculación deja el aspecto turbio deseado, apropiado para el estilo alemán de cerveza de trigo.

ESTILOS

Hefeweizen.

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 72.00-76.00
Floculación: Baja
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
20-22°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 197.999ppm
Acetato de etilo: 38.17ppm
1-Propanol: 29.885ppm
Diacetilo total: 60.74ppb
Acetaldeido: 8.61ppm
Total 2,3-Pentanodiona: 4.05ppb
Etanol: 4.85%ABV
Acetato isoamilico: 12.785ppm

