

# WLP 860 MUNICH HELLES LAGER YEAST



## CARACTERÍSTICAS

Esta levadura ayuda a producir una cerveza malteada, pero equilibrada, al estilo tradicional de Munich. Tiene una fermentación limpia y fuerte, es ideal para una variedad de estilos de cerveza que van desde helles hasta rauchbier.

CEPAS



FORMATOS

1.5L

**VAULT**

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

## ESTILOS

Bohemian Pilsner, München Helles, Märzen, Schwarzbier



### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 68.00-72.00  
Floculación: Media  
Tolerancia Alcohol: Media (5- 10%)  
Temp. óptima de fermentación:  
9-11°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**  
SER ÚNICO. SER CRAFT.

[www.bucarest.com.ar](http://www.bucarest.com.ar) / [contacto@bucarest.com.ar](mailto:contacto@bucarest.com.ar)



(11) 5926.6618



(011) 4718.7006

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