# WLP 820 OKTOBERFEST/MÄRZEN LAGER YEAST

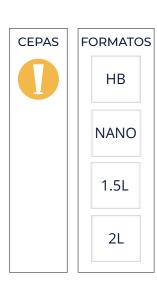


# **CARACTERÍSTICAS**

Esta cepa es ideal para producir lagers maltosas. Su dulzura residual ayuda a promover los matices de la malta al tiempo que contribuye a un acabado equilibrado. La primera generación de esta cepa puede ser lenta, por lo que se recomienda usar un cultivo inicial más grande o programación de fermentación y acondicionamiento más largos. Ideal para lagers de un amplio rango de densidades del estilo de las bocks, doppelbocks, märzens y American Amber. [

## **ESTILOS**

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





### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 65.00-73.00 Floculación: Media

Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 -

12%)

Temp. óptima de fermentación:

11-14°C

#### INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 88.08ppm Acetato de etilo: 13.55ppm As-is Diacetilo: 299.88ppb 1-Propanol: 16.88ppm Total Diacetilo: 95.06ppb Acetaldeido: 16.78ppm As-is 2,3-Pentanodiona: 71.47ppb Total 2,3-Pentanodiona: 52.96ppb Etanol: 4.17%ABV Acetato Isoamilico: N/A



