

# 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

CEPAS	FORMATOS
	HB
	NANO
	1.5L
	2L



### 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

