

WLP 810 SAN FRANCISCO LAGER YEAST





CARACTERÍSTICAS

Una cepa lager única porque puede fermentar en una amplia gama de temperaturas mientras conserva características de tipo lager. Esta cepa se utiliza tradicionalmente para elaborar el estilo California Common o estilos de cerveza al vapor. A temperaturas más bajas también puede producir estilos de cerveza Märzens, Pilsners y lager estilo Helles.

ESTILOS

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

CEPAS	FORMATOS
	HB
	NANO
	1.5L
	2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 70.00-75.00
Floculación: Alta
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 - 12%)
Temp. óptima de fermentación: 14-18°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 99.18ppm
Acetato de etilo: 23.92ppm
1-Propanol: 18.65ppm
Diacetilo total: 114.5ppb
Acetaldeido: 22.11ppm
As-is 2,3-Pentanodiona: 74.59ppb
Total 2,3-Pentanodiona: 109.9ppb
Etanol: 5%ABV
Acetato isoamilico: N/A