

# WLP 838 SOUTHERN GERMAN LAGER YEAST



## CARACTERÍSTICAS

Procedente de Lars Marius Garshol, esta cepa Kveik fue aislada de un cultivo mixto que perteneció a Harald Opshaug, una granja cervecera de Stranda, Noruega. Se utilizó originalmente en la década de 1990 para producir varias cervezas del estilo kornøl. Es una levadura de fermentación limpia y tolera temperaturas hasta los 35°C mientras la fermentación termina dentro de los 3 o 4 días. Las características claras de esta cepa la hace ideal para IPA y para cervezas pales.

## ESTILOS

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

CEPAS	FORMATOS
	HB
	NANO
	1.5L
	2L



### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 68.00-76.00  
Floculación: Media - Alta  
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)  
Temp. óptima de fermentación:  
10-13°C

### INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 100.66ppm  
Acetato de etilo: 36.22ppm  
As-is Diacetilo: 48.98ppb  
1-Propanol: 17.55ppm  
Total Diacetilo: N/A  
Acetaldeido: 19.95ppm  
As-is 2,3-Pentanodiona: 46.07ppb  
Total 2,3-Pentanodiona: N/A  
Etanol: 4.97%ABV  
Acetato Isoamilico: 2.92ppm