

# WLP 673 LACTOBACILLUS BUCHNERI



## CARACTERÍSTICAS

Esta cepa se recomienda para agriar. Se puede usar para kettle / mash agrio o en fermentación secundaria. <15 Tolerancia IBU. Poca o ninguna atenuación. Los experimentos han mostrado menos de <5% de atenuación.

### VAULT

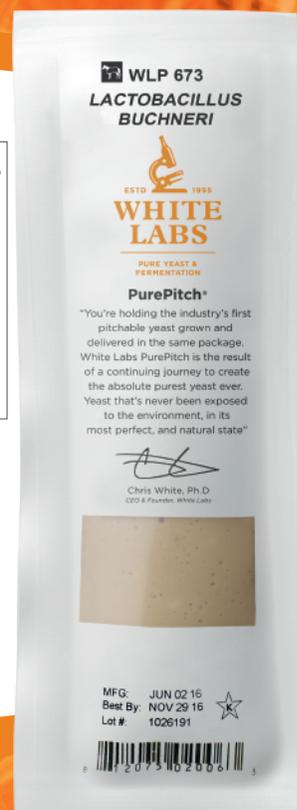
Orden mínima y único formato de 1 litro. Tiempo de producción 17 días.

#### CEPAS



#### FORMATOS

1 L



### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: -  
Floculación: -  
Tolerancia Alcohol: -  
Temp. óptima de fermentación: -

### “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.

