

WLP 862 CRY HAVOC LAGER YEAST



CARACTERÍSTICAS

Con licencia de Charlie Papazian, esta cepa puede fermentar tanto en temperaturas Ale como Lagers, lo que permite a los cerveceros producir diversos estilos.

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: 72.00-78.00
Floculación: Baja
Tolerancia Alcohol: Media (5-10%)
Temp. óptima de fermentación:
20-23°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

LAGERS:
Atenuación: 66-70%
Tolerancia Alcohol: Media
Floculación: Baja
Temperatura óptima de fermentación: 55-58°F (13-14°C)

ALES:
Atenuación: 66-70%
Tolerancia Alcohol: Media - Alta
Floculación: Baja
Temperatura óptima de fermentación: 68-74°F (20-23°C)

BUCAREST
SER ÚNICO. SER CRAFT.

www.bucarest.com.ar / contacto@bucarest.com.ar



(11) 5926.6618



(011) 4718.7006

Atención al cliente: Lunes a Viernes de 9 a 18 hs