

WLP 920 OLD BAVARIAN LAGER YEAST



CARACTERÍSTICAS

Desde el sur de Alemania, esta levadura tiene una terminación maltosa con un ligero perfil de ésteres. Usada en cervezas estilo Oktoberfests, bocks y lagers oscuras.

ESTILOS

Oktoberfest, Bock, Dark Lagers., Baltic-Style Porter.

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 66.00-73.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 - 12%)
Temp. óptima de fermentación: 10-13°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: -
Acetato de etilo: -
1-Propanol: -
Acetaldeido: -
Total 2,3-Pentanodiona: -
Etanol: -

