

WLP 925 HIGH PRESSURE LAGER YEAST



CARACTERÍSTICAS

Se usa para fermentar cerveza lager en una semana. Fermenta a temperatura ambiente de entre 62-68°F (17-20°C) a menos de 1.0 bar (14.7 PSI) hasta obtener la densidad final, generalmente en una semana. Enfriar la cerveza a 35°F (2°C), 15 PSI, durante 3-5 días para acondicionar. La producción de azufre es fuerte los primeros 2 días, luego desaparece alrededor del día 5.

ESTILOS

American Light Lager, American Lager, München Helles, Bohemian Pilsner, Vienna Lager, Märzen, Münchner Dunkel, Schwarzbier, Bock, Doppelbock, Baltic-Style Porter.

Usada en el White Labs Tasting Room para las Cream Ales.

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 73.00-82.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
17-20°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

