

WLP 095 BURLINGTON ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

Esta levadura es la cepa distintiva de una cervecería en el noreste de los Estados Unidos, por lo que es ideal para una IPA de estilo de Nueva Inglaterra. Añade personalidad a la cerveza, contribuyendo ésteres y cuerpo, esta cepa interactuará con los sabores y aromas de lúpulo mientras que equilibrará su amargura. Los ésteres son más altos que en la WLP001 California Ale Yeast® y se sabe que esta cepa aporta un aumento de diacetilo si se incrementa la temperatura al final de la fermentación.

ESTILOS

Hazy IPA/Pale Ale, English India Pale Ale, American Pale Ale, American India Pale Ale, English Pale Ale.

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 73.00-78.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 - 12%)
Temp. óptima de fermentación: 19-22°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

