

WLP 051 CALIFORNIA V ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

Esta cepa es una gran productora de ésteres, exhibiendo notas de cereza y manzana. La baja atenuación característica de esta cepa da como resultado una cerveza con cuerpo y maltosa.

ESTILOS

Dusseldorf Altbier, Wheat Ale, Imperial India Pale Ale, Kölsch, Sweet Stout, Cream Ale, American Pale Ale, American India Pale Ale, American Amber, American Brown Ale, Irish Dry Stout, Foreign Export Stout, Oatmeal Stout, Scotch Ale Wee Heavy, Barleywine Ale, American Porter, English Old Ale, Extra Special Bitter, English Pale Ale, English Brown Ale.

CEPAS



FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 70.00-75.00
Floculación: Media - Alta
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 - 12%)
Temp. óptima de fermentación: 19-21°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamílico: 145.03ppm
Acetato de etilo: 33.13ppm
As-is Diacetilo: -
1-Propanol: 20.42ppm
Diacetilo total: 61.88ppb
Acetaldeído: 10.07ppm
As-is 2,3-Pentanodiona: 6.98
Total 2,3-Pentanodiona: 21.56ppb
Etanol: 4.75%ABV
Acetato isoamílico: 0.985ppm

