

WLP 036 DÜSSELDORF ALT ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

Una levadura tradicional estilo altbier de Düsseldorf, Alemania. Esta cepa mantiene la contribución del lúpulo a niveles bajos mientras promueve las notas dulces de la malta.

ESTILOS

Düsseldorf Altbier, Sweet Stout, Kölsch, 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, English India Pale Ale, Irish Red Ale, Imperial Stout, Ordinary Bitter, American Porter, English Old Ale, Extra Special Bitter, English Pale Ale, English Brown Ale.

CEPAS



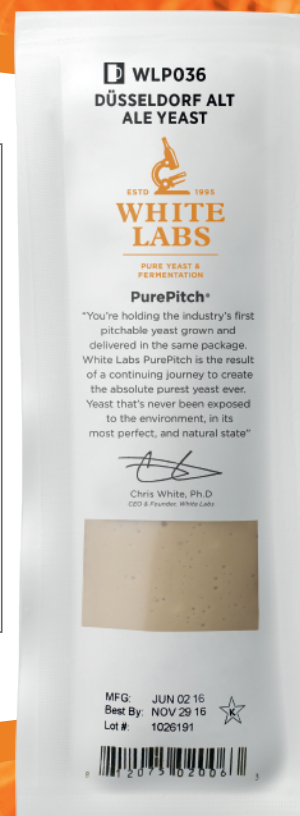
FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 65.00-72.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
18-21°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

