

WLP 072 FRENCH ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

Una variedad limpia que complementa el sabor a malta. Se producen ésteres de bajos a moderados cuando la temperatura de fermentación es inferior a 21 ° C. Carácter de moderado a alto de éster alcanzado por encima de 21 ° C. Baja producción de diacetil. Ideal para Bière de Garde, Blondes, Ambers, Brown Ales y cervezas especiales.

VAULT

Orden mínima y único formato de 1.5 litros. Tiempo de producción 17 días.

ESTILOS

Blonde Ale

CEPAS



FORMATOS

1.5L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 68.00-75.00
Floculación: Media - Alta
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
17-22°C

"THE VAULT"

Es una lista de cepas únicas, especiales. White Labs recolectó cepas de todo el mundo durante más de 20 años y las tuvo bajo llave. Hasta ahora. A través de The Vault, te brindamos la oportunidad de abrir la "Bóveda", liberar la levadura y tener en tus manos variedades especiales, creativas y únicas.

BUCAREST
SER ÚNICO. SER CRAFT.

www.bucarest.com.ar / contacto@bucarest.com.ar



(11) 5926.6618



(011) 4718.7006

Atención al cliente: Lunes a Viernes de 9 a 18 hs