

# WLP 013 LONDON ALE YEAST



## CARACTERÍSTICAS

El carácter de éster de roble hace que esta levadura sea adecuada para los estilos clásicos británicos. Las características de floculación mediana permiten una atenuación de hasta un 75% dejando una cerveza seca pero con carácter complejo a malta y amargor del lúpulo.

## ESTILOS

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

### CEPAS



### FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 67.00-75.00  
Floculación: Media  
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)  
Temp. óptima de fermentación:  
19-22°C

### INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 139.12ppm  
Acetato de etilo: 25ppm  
As-is Diacetilo: 10.38ppb  
1-Propanol: 25.01ppm  
Diacetilo total: 40.81ppb  
Acetaldeido: 8.62ppm  
As-is 2,3-Pentanodiona: 3.29ppb  
Total 2,3-Pentanodiona: 10.67ppb  
Etanol: 5.09%ABV  
Acetato isoamilico: 0.96ppm

**BUCAREST**  
SER ÚNICO. SER CRAFT.

[www.bucarest.com.ar](http://www.bucarest.com.ar) / [contacto@bucarest.com.ar](mailto:contacto@bucarest.com.ar)



(11) 5926.6618



(011) 4718.7006

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