

# WLP 066 LONDON FOG ALE YEAST




## CARACTERÍSTICAS

Esta es la cepa a usar para la IPA al estilo de Nueva Inglaterra. Deja un poco de dulzura residual, que ayuda a acentuar los sabores y aromas de malta y lúpulo, mientras que conserva una sensación aterciopelada. Produce ésteres de perfil mediano.

## ESTILOS

Blonde Ale, Hazy IPA/Pale Ale, Imperial India Pale Ale, American Amber, English India Pale Ale, American Pale Ale, American India Pale Ale, Irish Red Ale, Ordinary Bitter, Extra Special Bitter, English Pale Ale.

CEPAS	FORMATOS
	<input type="checkbox"/> HB
	<input type="checkbox"/> NANO
	<input type="checkbox"/> 1.5L
	<input type="checkbox"/> 2L



### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 75.00-82.00  
Floculación: Media - Baja  
Tolerancia Alcohol: Media - Alta (8 - 12%)  
Temp. óptima de fermentación: 17-21°C

### INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

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

