

# WLP 026 PREMIUM BITTER ALE YEAST



## CARACTERÍSTICAS

**STA1+(\*)** Cepa proveniente de Staffordshire, Inglaterra. La fermentación le da un carácter de éster suave pero complejo. Fermenta fuerte y seco y es bueno para cervezas de alta gravedad. Ideal para todas las cervezas de estilo inglés, incluidas las Bitters, Milds, ESBs, Porters, Stouts y Barleywines.

### VAULT

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

CEPAS



FORMATOS

1.5L



## ESTILOS

Barleywine Ale, Ordinary Bitter, Imperial Stout, English Old Ale, Extra Special Bitter, American Porter, English Brown Ale.

**Nota\*:** Esta cepa ha sido genéticamente modificada en laboratorio utilizando la reacción en cadena de la poverasa (PCR). Esta cepa tiene la capacidad de utilizar algunas dextrinas (Azúcares no fermentables). Lo que da como resultado niveles más altos de atenuación de lo que se considera típico.

### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 70.00-75.00  
Floculación: Media  
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)  
Temp. óptima de fermentación:  
19-21°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](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