

WLP 099 SUPER HIGH GRAVITY ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

STA1+ Proveniente de Inglaterra, esta levadura puede fermentar hasta un 25% de alcohol cuando se usa correctamente. Produce ésteres que aumentan con la densidad de la cerveza. El carácter de la malta domina en las cervezas de densidad más bajas. Para lograr > 25% ABV, se necesita adicionar azúcar para el transcurso de la fermentación.

ESTILOS

Imperial India Pale Ale, Foreign Export Stout, Barleywine Ale, American Amber, Imperial Stout, English Old Ale.

CEPAS	FORMATOS
	HB
	NANO
	1.5L
	2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 80.00-100.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Muy Alta (+15%)
Temp. óptima de fermentación:
18-20°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 222.72ppm
Acetato de etilo: 37.45ppm
As-is Diacetilo: 32.97ppb
1-Propanol: 39.14ppm
Diacetilo total: 56ppb
Acetaldeido: 14.65ppm
As-is 2,3-Pentanodiona: 6.77ppb
Total 2,3-Pentanodiona: 14.23ppb
Etanol: 5.64%ABV
Acetato isoamilico: 9.88ppm

