

# 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

