

WLP 009 AUSTRALIAN ALE YEAST



CARACTERÍSTICAS

Esta levadura produce una cerveza limpia y maltosa con características de éster agradables que se pueden describir como “pan”. Fermenta con éxito y de manera limpia a temperaturas más altas, combinada con buena floculación y buena atenuación.

VAULT

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

CEPAS



FORMATOS

1.5L

ESTILOS

Cream Ale, Ordinary Bitter, English India Pale Ale, American Pale Ale, American India Pale Ale, Imperial India Pale Ale, American Amber, Kölsch



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 70.00-75.00
Floculación: Alta
Tolerancia Alcohol: Media (5 - 10%)
Temp. óptima de fermentación:
18-21°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 / contacto@bucarest.com.ar



(11) 5926.6618



(011) 4718.7006

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