

# WLP 515 ANTWERP ALE YEAST



## CARACTERÍSTICAS

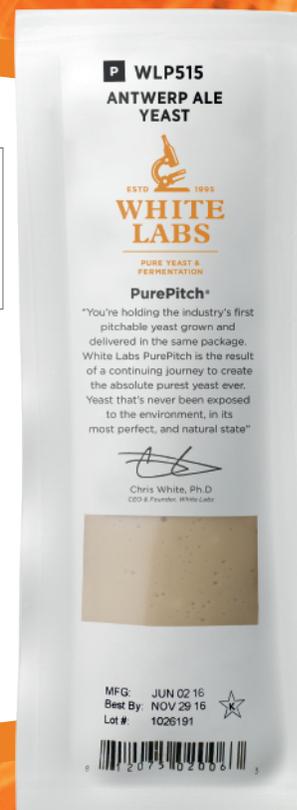
Limpio, casi lager o del estilo Ale Belga. Es bueno para las cervezas de tipo belga, Pale Ales, Amber Ale o con mezclas para combinar con otras cepas de levadura de tipo belga. Los sabores y la amargura del lúpulo se acentúan. Se producirá un ligero azufre durante la fermentación, lo que puede dar a la levadura un perfil de sabor similar a una Lager.

CEPAS



FORMATOS

1.5L



## ESTILOS

Belgian Table Bier, Biere De Garde, Belgian Wit.

### CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 73.00-80.00  
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**  
SERÚNICO. 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