

ATTENUATION :

73% - 85%

FLOCCULATION :

Medium

ALCOHOL TOLERANCE :

Medium (5-10%)

FERMENTATION

TEMPERATURE :

64° - 73° F

18° - 23° C

STA1 :

Negative

 BUY NOW

BUY ORGANIC NOW

DESCRIPTION

WLP001 je kmen známý svými čistými chutěmi a odolným kvašením, ideální pro použití v chmelových pivech.

Zvýrazňuje chmelové vůně chutě, navíc intenzivně kvasí, a to i piva s vysokou gravitací.

Středně silná flokulace (srážlivost) pak zanechává pivo čisté a svěží. WLP001 rychle re-absorbují diacetyl.

- 1) WLP 001 jsou nejprodávanější kvasinky White Labs
- 2) Lze použít téměř do všech stylů piva (od IPA po Kölsch)
- 3) Krásně zvýrazňuje chmelové vůně a chutě

Part No: WLP001

Part Name: California Ale Yeast®

Also Available in Organic: Yes

STA1 QC Result: Negative

Type: Core

SUGGESTED BEVERAGES & STYLES

Suggested styles for WLP001 California Ale Yeast

- American IPA
- American Wheat Beer
- Barleywine
- Blonde Ale
- Brown Ale
- California Common
- Cider
- Double IPA
- Dry Mead
- Imperial Stout
- Old Ale
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Stout