

# California Ale Yeast®



ATTENUATION :  
71% - 80%

FLOCCULATION :  
Medium

ALCOHOL TOLERANCE :  
High (10-15%)

FERMENTATION  
TEMPERATURE :  
68° - 73° F  
20° - 23° C

STA1 :  
Negative

 **BUY NOW**

**BUY ORGANIC NOW**

Tento kmen byl prvním kvasinkovým kmenem vyrobeným firmou White Labs v roce 1995. Patří mezi naše nejprodávanější kvasinky a vyznačuje se čistým chuťovým charakterem a silnou fermentací. Je známý pro použití v chmelených pivech, kde vyzdvihuje chuť a aroma chmele, dobře fermentuje i vysoce stupňovitá piva. Díky těmto vlastnostem je tento kmen skvěle všestranný a je možné ho použít do mnoha různých pivních stylů ALE, počínaje stylem PORTER, přes IPU nebo dokonce KÖLSCH.

[Pitch Rate Calculator](#)

[Curious about brewing with this strain? White Labs Brewing Co has the data you need!](#)

**Part No:** WLP001

**Part Name:** California Ale Yeast®

**Category:** 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
- Sweet Mead