

London Fog Ale Yeast®



ATTENUATION :

75% - 82%

FLOCCULATION :

Low to Medium

ALCOHOL TOLERANCE :

Medium (5-10%)

FERMENTATION

TEMPERATURE :

64° - 72° F

17° - 21° C

STA1 :

Negative

 BUY NOW

BUY ORGANIC NOW

DESCRIPTION

White Labs WLP066 London Fog Yeast je bez pochyby nejoblíbenější kmen pro Hazy/Juicy IPA. Tato odrůda dodá vůni ananasu a rubínově červeného grapefruitu s vyvážeností chmele a zbytkovou sladkostí, což má za následek sametový pocit v ústech.

S London Fog posunete svou IPA na další pivovarnickou úroveň.

SUGGESTED BEVERAGES & STYLES

- American IPA
- Barleywine
- Blonde Ale
- Brown Ale
- Double IPA
- English Bitter
- English IPA
- Hazy/Juicy IPA
- Imperial Stout
- Old Ale
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Scotch Ale
- Stout