

# San Diego Super Ale Yeast



ATTENUATION :

76% - 83%

FLOCCULATION :

Medium to High

ALCOHOL TOLERANCE :

Medium (5-10%)

FERMENTATION  
TEMPERATURE :

65° - 68° F  
18° - 20° C

STA1 :

Negative

 BUY NOW

BUY ORGANIC NOW

## SUGGESTED BEVERAGES & STYLES

### DESCRIPTION

Kmen produkující nízký obsah esterů známý rychlou fermentací, vytváří neutrální chuťový a aromatický profil podobný kvasinkám® WLP001 California ALE. Díky vysokému stupni prokvašení produkuje velmi suchá piva se zvýšenou vnímanou hořkostí. Vysoká tolerance k alkoholu jej předurčuje pro různé pivní styly od Double IPA po Barley Wine. Jedná se o ideální kmen pro pivovary, které vyrábějí chmelová piva.

### [Pitch Rate Calculator](#)

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

**Part No:** WLP090

**Part Name:** San Diego Super Ale Yeast

**Also Available in Organic:** Yes

**STA1 QC Result:** Negative

**Type:** Core

- American IPA
- Barleywine
- Blonde Ale
- Cider
- Double IPA
- Dry Mead
- Imperial Stout
- Old Ale
- Pale Ale
- Porter
- Red Ale
- Stout
- Sweet Mead