

# French Saison Ale Yeast



ATTENUATION :

78% - 85%

FLOCCULATION :

Medium

ALCOHOL TOLERANCE :

Very High (15%+)

FERMENTATION  
TEMPERATURE :

68° - 85° F  
20° - 30° C

STA1 :

Positive

 BUY NOW

BUY ORGANIC NOW

## DESCRIPTION

Jeden z našich nejoblíbenějších kmenů skvělý pro piva vytvořená ve farmářském stylu (Saison). WLP 590 produkuje vůni a chuť hrušek, jablek a drceného pepře. Tato odrůda je vysoce prokvašujícím a navíc k mimořádně vysokému alkoholu velmi tolerantním „atenuátorem“ produkujícím optimálně suché a příjemně pitelné „závěrečné“ pivo.

**Part No:** WLP590

**Part Name:** French Saison Ale Yeast

**Also Available in Organic:** Yes

**STA1 QC Result:** Positive

**Type:** Core

## SUGGESTED BEVERAGES & STYLES

- Belgian Pale Ale
- Biere de Garde
- Saison