

# Mexican Lager Yeast



ATTENUATION :

70% - 78%

FLOCCULATION :

Medium

ALCOHOL TOLERANCE :

Medium (5-10%)

FERMENTATION  
TEMPERATURE :

50° - 55° F  
10° - 13° C

STA1 :

Negative

 **BUY NOW**

**BUY ORGANIC NOW**

V Mexico City se z tohoto kmene vyrábějí čistá ležáková piva se svěží dynamickou chutí. Tento kmen udržuje pitelnost v popředí a zároveň umožňuje, aby sladové a chmelové tóny byly citelné na pozadí. Skvělá volba pro světlé ležáky s nádechem mexické kultury.

**Part No:** WLP940

**Part Name:** Mexican Lager Yeast

**STA1 QC Result:** Negative

**Type:** Core

## SUGGESTED BEVERAGES & STYLES

- Amber Lager
- American Lager
- Bock
- Dark Lager
- Doppelbock
- Helles
- Marzen
- Pale Lager
- Pilsner
- Schwarzbier
- Vienna Lager