



## BRANN KVEIK

## SL401

Aroma a miel y mango maduro, acompaña bien lúpulos modernos y afrutados. No requiere control de temperatura, presentando un perfil de sabor consistente, con poco cambio en todo el rango de temperatura de fermentación sugerido. Sin fenólicos, sin fusels.

Estilos recomendados: American IPA, Hazy IPA, Blonde Ale, Red Ale, Porter, Stout

### CARACTERÍSTICAS CLAVE

ESPECIE: *Sacharomyces cerevisiae*

ATENUACIÓN: 75-85%

TOLERANCIA ABV: 11%

TIPO: NORWEGIAN ALE

FLOCULACIÓN: Media-Alta

DIASTÁSICA: No

PERFIL: Cítrico, afrutado

FERMENTACIÓN: 20-35°C.

FENÓLICA: No

EQUIVALENCIAS: OYL057, WLP518