



BAYERN STAMM

SL501

Clásica cepa originaria de Munich, Alemania. De uso posible en cualquier estilo lager, aporta un perfil con carácter crujiente y limpio, con baja producción de diacetilo y azufre. Amplio rango de temperatura de fermentación. Buena opción para cervezas de tipo bávaras de buen cuerpo y carácter a malta.

Estilos recomendados: German Pilsner, Munich Helles, Cold IPA, Bock

CARACTERÍSTICAS CLAVE

ESPECIE: *Sacharomyces pastorianus*

ATENUACIÓN: 70-75%

TOLERANCIA ABV: 9%

TIPO: GERMAN LAGER

FLOCULACIÓN: Media

DIASTÁSICA: No

PERFIL: Limpio, balanceado

FERMENTACIÓN: 11-16°C.

FENÓLICA: No

EQUIVALENCIAS: WY2352, OYL114, L17, WLP860