



## FRUKT HORNINDAL KVEIK

**SL402**

Sabor tropical con aroma complejo a piña, mango y mandarina que se acentúa fermentando a temperaturas cercanas al límite máximo sugerido. Complementa el perfil aportado por lúpulos especiados ("C" americanos). Sin fenólicos, sin fusels, aún a altas temperaturas de fermentación. Alta floculación. Alta tolerancia a alcohol.

Estilos recomendados: American Pale Ale, NEIPA, Porter, Stout

### CARACTERÍSTICAS CLAVE

ESPECIE: *Sacharomyces cerevisiae*

ATENUACIÓN: 75-82%

TOLERANCIA ABV: 15%

TIPO: NORWEGIAN ALE

FLOCULACIÓN: Alta

DIASTÁSICA: No

PERFIL: Cítrico, afrutado

FERMENTACIÓN: 20-35°C.

FENÓLICA: No

EQUIVALENCIAS: OYL091, A46, WLP521