



VIKING VOSS KVEIK

SL403

Notas limpias de naranja y limón moderadas. Mantiene el carácter sin cambios notables en todo el rango de temperatura de fermentación. Combina bien con lúpulos cítricos y afrutados. Marcado incremento de la velocidad de fermentación en temperaturas cercanas al límite superior del rango sugerido. Sin fenólicos, sin fusels.

Estilos recomendados: American iPA, Hazy IPA, British Ale, Pale Ale, Golden Ale, West Coast IPA

CARACTERÍSTICAS CLAVE

ESPECIE: *Sacharomyces cerevisiae*

ATENUACIÓN: 75-83%

TOLERANCIA ABV: 12%

TIPO: NORWEGIAN ALE

FLOCULACIÓN: Media

DIASTÁSICA: No

PERFIL: Limpio, cítrico

FERMENTACIÓN: 20-35°C.

FENÓLICA: No

EQUIVALENCIAS: OYL061, A043, WLP520