



DUBLINER

SL201

Buena opción para cervezas de tipo irlandesas en que destacan las maltas oscuras. Aporta perfil con carácter seco, crujiente, ligeramente afrutado y con notas de caramelo. Esteres complejos y de fruta acentuados con aumento de temperatura de fermentación a partir de los 18°C.

Estilos recomendados: Irish Stout, Porter, Scottish Ale, Strong British Ale, American Amber Ale, Wood-Aged Beer

CARACTERÍSTICAS CLAVE

ESPECIE: *Sacharomyces cerevisiae*

ATENUACIÓN: 69-74%

TOLERANCIA ABV: 12%

TIPO: ENGLISH ALE

FLOCULACIÓN: Media

DIASTÁSICA: No

PERFIL: Afrutado, caramelo

FERMENTACIÓN: 17-22°C.

FENÓLICA: No

EQUIVALENCIAS: WY1084, OYL005, A10, WLP004