



FARM LITHUAN

SL303

Amplio rango de temperatura de fermentación, con presencia de ésteres de frutas tropicales y de hueso. Aporta notas especiadas y picantes, fenólicos equilibrados. Alta atenuación por su capacidad para fermentar dextrinas (STA+).

Estilos recomendados: Farmhouse, Belgian Pale ale, Saison, Witbier, Raw Beer, Pale Ale

CARACTERÍSTICAS CLAVE

ESPECIE: *Sacharomyces cerevisiae*

ATENUACIÓN: 78-84%

TOLERANCIA ABV: 11%

TIPO: BELGIAN ALE

FLOCULACIÓN: Media-Baja

DIASTÁSICA: Si

PERFIL: Picante, especiado, afrutado

FERMENTACIÓN: 22-32 °C.

FENÓLICA: Si

EQUIVALENCIAS: WY3726, OYL033