

KVEIKS

wheat beer

name	description	flocculation	attenuation	temperature range	alcohol tolerance	compared to
AL 101 Kveik I	Квейк это норвежское слово означающее "дрожжи". По норвежской фермерской традиции квейк сохраняют высушивая и используют из поколения в поколение.	High	78-86%	24-40 °C	12 %	
AL 102 Oslo	OSLO - это современный взгляд на традиционную норвежскую культуру пивоварения. Нейтральный профиль при высоких температурах брожения	High	78-86%	24-37 °C	10 %	
AL 203 Weihenstephan	Является наиболее распространенным штаммом для «пшеничного» пива и идеально подходит для производства различных сортов пива верхового брожения с применением пшеничного солода. Легкие пряные нотки (гвоздика) сочетаются с фруктовыми ароматами (изоамилацетат и этилацетат). Банановый вкус хорошо ощутим, но не является доминирующим.	Medium	78-80 %	16 -23 °C	8 %	W68
AL 204 BELGIAN WITBIER	Этот универсальный штамм дрожжей witbier можно использовать в различных бельгийских элях. Этот штамм производит сложный профиль вкуса, в котором доминируют пряные фенолы с низким и умеренным производством эфира. Это отличный выбор штамма, когда вы хотите, чтобы тонкий профиль гвоздики не был омрачен эфирами. Он будет бродить довольно сухим со слегка терпким послевкусием, которое дополняет использование овса, солодовой и несоленой пшеницы.	Medium	72-76 %	17 -24 °C	12%	wyeast 3944



name	description	flocculation	attenuation	temperature range	alcohol tolerance	compared to
AL 301 Belgian Saison I	Классический сезонный сорт из бельгийского региона Валлония. Этот штамм делает классический сезон, производя вкусы и ароматы, отмеченные как землистые, перечные и пряные.	Medium	78-85%	20-30° C	8-10 %	WLP 565
AL 302 Belgian Strong Ale	Бельгийский темный крепкий эль, Бельгийский Дуббель, Бельгийский светлый эль, Бельгийский трипель, Saison Этот классический штамм дрожжей из региона Арденны в Бельгии производит умеренные уровни эфирных и фенольных символов, часто описываемых как сушеный шалфей и черный треснутый перец. Высокое затухание приводит к сухому финишу, идеально подходящему для пива с высокой гравитацией. Этот штамм рекомендуется для темных крепких элей, элей аббатства и сезонных блюд, таких как бельгийский праздничный эль..	Medium	73-78%	17-21 ° C	10-15 %	WL545
AL 303 Farmhouse Ale	Этот штамм производит сложные эфиры, сбалансированные с землистыми/пряными нотами. Слегка терпкий и сухой с перечным послевкусием. Идеальный штамм для фермерского эля и сайсона. Этот штамм дрожжей был классифицирован как <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>diastaticus</i> с использованием быстрого анализа ПЦР. Этот штамм несет ген STA1, который является "сигнатурным" геном <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>diastaticus</i> и будет найден во всех штаммах <i>diastaticus</i> .	Medium	74-79%	21-29 ° C	12 %	Wyeast 3726
AL 304 Bastogne Belgian Ale	Высокогравитационные пивные дрожжи, которые производят сухое пиво со слегка кислым послевкусием. В то время как фрукты вперед, этот штамм слаб на специи, как фенолы. С высокой толерантностью к алкоголю до 15% ABV, этот штамм отлично подходит для любых бельгийских стилей, начиная от столового пива и заканчивая темным крепким элем.	Medium	74-78 %	19 -22 °C	10-15 %	WLP 510



LAGERS

name	description	flocculation	attenuation	temperature range	alcohol tolerance	compared to
AL 401 Czech Lager	Amber Lager, American Lager, Bock, Dark Lager, Doppelbock, Helles, Pilsner.	Medium	70-75%	10-13° C	8-10 %	
AL 402 Bohemian Lager	Этот тип дрожжей Carlsberg является наиболее широко используемым для лагерного пива в мире. Этот штамм производит отличный солодовый профиль с некоторым эфирным характером и чистым финишем. Универсальный штамм, что делает большой выбор для использования в лагерах или пильзнерах	Medium	73-77%	8-22 ° C	9 %	wyeast 2124
AL 403 Czech Budejovice Lager	Этот штамм производит сухие и хрустящие лагеры с низким содержанием диацетила. При ослаблении до 80% этот штамм сделает сухое пиво и продемонстрирует округлую хмелевую горечь. Низкое производство диацетила облегчает кондиционирование этого пива.	Medium	70-75%	10-13 ° C	6-10 %	WLP 802
AL 404 Munich Helles	Эти дрожжи помогают производить солодовый, но сбалансированный традиционный мюнхенский лагер. Чистый и сильный ферментер, он отлично подходит для различных стилей лагера от Helles до Rauchbier. Устойчивость к алкоголю: 5-10 %	Medium	68-72 %	9 -11 ° C	5-10 %	WLP 860
AL 502 California ale	Ale/ IPA/ APA	Medium	73-78 %	20 -23 ° C	10%	
AL 503 Juice IPA	Сочный. Фруктовый. Juice — идеальный штамм для мутных и сочных IPA в стиле Новой Англии. Этот штамм продемонстрировал потребность в более высоких уровнях растворенного кислорода (DO) в сусле, чем большинство элевых штаммов. Цель 20-25 частей на миллион DO или установить поток регулятора кислорода на 50% выше, чем обычно.	Medium	73-78 %	20 -22 ° C	10%	A38

ALES



name	description	flocculation	attenuation	temperature range	alcohol tolerance	compared to
AL 504 London ESB	Очень хороший штамм эля, кондиционированный в бочках, эти чрезвычайно хлопьевидные дрожжи производят отчетливо солодовое пиво. Уровни ослабления, как правило, меньше, чем у большинства других штаммов дрожжей, что приводит к слегка более сладкому послевкусию. Эль, произведенный с этим штаммом, как правило, фруктовый, все чаще с более высокими температурами брожения 70-74 °F (21-23 °C). После завершения ферментации рекомендуется тщательный диацетиловый отдых. Яркие сорта пива легко достигаются в течение нескольких дней без какой-либо фильтрации.	High	67-71%	18-21° C	9 %	wyeast 1968
AL 505 DENNY'S FAVORITE	Эти потрясающие универсальные дрожжи можно использовать практически для любого стиля пива и являются основой одного из наших местных пивоваров, мистера Денни Конна. Он уникален тем, что производит большой вкус во рту и подчеркивает солодовый, карамельный или фруктовый характер пива, не будучи сладким или недостаточно ослабленным.	Low	74-76%	16-21 ° C	10 %	wyeast 1450
AL 506 Barbarian	Обычно называемый штаммом дрожжей <i>soan</i> , он готов атаковать ваш IPA. Barbarian производит эфиры косточковых фруктов, которые отлично работают в паре с цитрусовым хмелем. Barbarian даст вам то, что вам нужно для исключительно сбалансированного IPA, оставляя приятное круглое и насыщенное ощущение во рту. Устойчивость к алкоголю: 10 %.	Medium	73-74%	17-21 ° C	10 %	A04
AL 601 Brettanomyces bruxellensis	Vrai ("истинный" по-французски) <i>Brettanomyces bruxellensis</i> Trois. Этот известный штамм следует использовать для первичных. Он имеет прочный, сложный кислый характер с ароматом груши.	Low	N/A	21 -30 ° C	8-12 %	WLP 648
AS 001 LACTOBACILLUS PLANTARUM	Синтезируют глицерин и бутандиол-2,3, янтарную кислоту. Устойчивы к этанолу до 20 % Профиль: цитрусы, нейтральный профиль Сбраживание углеводов: Глюкоза, глюкозу, галактозу сахарозу, лактозу, раффинозу,ксилозу. Образует CO2 при гетероферментативном брожении: Толерантность к хмелю: 8-10 IBU. Ce					



ASP LAB Biotech for brewing



Yeast homebrew strain poster



asplab.ru