



ДРОЖЖИ - ЭЛЬ

Музей культур микроорганизмов (дрожжи) для приготовления Эля (Элевые расы дрожжей)

Название	Флокуляция	Степень сбраживания	Диапазон температур брожения	Устойчивость к алкоголю	Описание пива
AY1	высокая	средняя	12-25°C	высокая	Светлый эль, крепкий эль, портер, стаут. Содержание эфиров высокое, фенольность средняя.
AY2	высокая	высокая	20-32°C	высокая	Темный и светлый эли, крепкий эль, сезонное пиво. Специальное пиво с оттенками: фруктовым, копченым, пряным, травяным и пр.
AY3	высокая	высокая	13-22°C	высокая	Темный и светлый эли, крепкий эль, портер, сезонное и специальное пиво. Высокая температура и высокая плотность суслу усиливают фруктовый характер пива. При низкой температуре усиливается вкус хмеля и солода, снижается содержание эфиров, что дает чистый вкусовой профиль.
AY4	средняя	высокая	20-23°C	высокая	Все типы элей: светлый, золотистый, кремовый, красный, травяной, медовый, коричневый, пшеничный, специальный, Амбер. Сухие и крепкие эли.
AY5	высокая	средняя	18-20°C	средняя	Все типы Английских элей легкие и крепкие, портер, стаут. Характерен фруктовый аромат с остаточной сладостью во вкусе.
AY6	средне-высокая	высокая	18-21°C	средне-высокая	Классический Английский эль, светлый и темный, легкий и крепкий, стаут. Специальное пиво, Амбер. Высокая степень сбраживания исключает остаточную сладость. Чистая ароматика и сбалансированное тело подчеркивают хмелевой вкус и универсальность дрожжей.
AY7	чуть ниже средней	средняя	20-23°C	средняя	Золотистые, светлые и очень светлые, медовые эли типа Американский и старый немецкий, пшеничный; специальное пиво. Пиво очень чистое, немного эфиров, приглушенная хмелевая горчинка, слегка солодовая сладость и терпкость. Сбалансированное полное тело.
AY8	высокая	средняя	19-21°C	средняя	Английский и Американский типы элей, стауты, портер. Характер напитка слегка фруктовый с серным оттенком. Пиво легко осветляется.
AY9	средняя	средняя	20-22°C	средняя	Все виды Английских элей, крепкие эли, стауты, портеры, специальное пиво. Нежный изысканный фруктовый аромат яблока, груши, клевера, меда.
AY10	средне-высокая	средняя	18-20°C	средне-высокая	Все типы элей: американский, английский, канадский, немецкий; индийские эли; специальное пиво, Амбер. Явный фруктовый аромат, полное тело во вкусе.
AY11	средняя, ближе к высокой	средняя, ближе к высокой	18-20°C	высокая	Все типы элей: светлый, золотистый, кремовый, травяной, медовый, коричневый, пшеничный, специальный, Амбер. Сухие и крепкие эли. Низкое содержания эфиров приводит к нейтральному сбалансированному ароматному профилю.
AY12	средняя	высокая	18-20°C	очень высокая	Крепкие винные эли, все типы ароматических сортов пива и элей. Продукт имеет богатую эфирную палитру, благородную насыщенность. С увеличением плотности интенсивность ароматов возрастает. При низкой плотности преобладает зерновой, солодовый аромат.
AY13	низкая	ближе к высокой	20-22°C	средняя	Традиционное пшеничное немецкое. Банановый аромат с нотками гвоздики и остаточная опалесцирующая мутность.
AY14	ниже средней	ближе к высокой	19-24°C	средняя	Типичное Бельгийское: дуппели, триппели, специальное, сезонное. Слегка фенольное, пряное, фруктовое и терпкое.



AY15	средняя, ближе к низкой	высокая	18-22°C	высокая	Монастырское пиво, дуппели, триппели, специальное, сезонное. В продукте сочетаются фруктовый привкус (банан, груша) с ароматикой пряностей (гвоздика, лакрица, специи).
AY16	средняя	высокая	19-22°C	высокая	Типичное Бельгийское: дуппели, триппели, специальное, сезонное. Сравнительно сухое пиво с легкой кислинкой в послевкусии, благородно-карамельный, имеет следы специй в ароматике и терпкости во вкусе.
AY17	средняя	высокая	19-22°C	высокая	Для высокоплотного пивоварения, бельгийские эли, дуббели и триппели, экспериментальное пиво, сидр. Крепкое мягкое (аббатское) слегка фруктовое пиво.
AY18	средняя	высокая	19-22°C	высокая	Бельгийское темное крепкое, аббатские эли, дуббели, триппели, специальное пиво, сезонное пиво. Пиво с умеренным уровнем эфиров и фенольным характером
AY19	средняя	высокая	20-26°C	средняя, ближе к высокой	Классическое бельгийское – различные эли, сезонное. Над слегка фруктовым ароматом доминирует фенольный и пряный.
AY20	средняя	средняя	20-24°C	средняя	Типичное бельгийское - дуббели, триппели, специальное пиво, сезонное пиво. Пиво имеет землистый, перечный и пряный оттенки в аромате, слегка сладкий вкус.
AY21	средняя	высокая	20-26°C	средняя	Сезонное, специальное пиво, дуббели, триппели. Пиво с явно выраженной фруктово-эфирной и умеренно фенольной ароматикой. Финальный процесс характеризуется появлениемпряного гвоздичного аромата и привкуса.
AY22	низкая	ближе к высокой	20-24°C	высокая	От легких бельгийских элей до плотного пива - дуббели, триппели, специальное, пряное, сезонное. В ароматике профиля доминирует фруктовый и фенольный характер
AY23	средняя	высокая	20-24°C	средняя	Сезонное пиво, летнее пиво, Witbier и пр. типы пива, сочетающие эфирно-фенольную ароматику.
AY24	средняя	средняя	20-22°C	средняя	Английские эли, слабые и крепкие, стауты и портеры. Производят нежный изысканный фруктовый аромат яблока, груши, клевера, меда.
AY25	высокая	средняя	18-21°C	средне-высокая	Английские, американские, канадские, индийские эли, медовые эли, поттеры и стауты. Явно фруктовый аромат, ощущение полного тела во вкусе.
AY26	средняя	высокая	18-20°C	высокая	Темные и светлые, крепкие, пшеничные, медовые, кремовые эли, Амбер. Нейтральный сбалансированный ароматный профиль.
AY27	средняя	высокая	18-20°C	Очень высокая	Ячменный винный крепкий эль, все типы ароматических сортов пива и элей. Продукт имеет богатую эфирную палитру, благородную насыщенность, причем с увеличением плотности интенсивность ароматов возрастает. При низкой плотности преобладает зерновой, солодовый аромат.
AY28	средняя, ближе к низкой	высокая	18-23°C	высокая	Дуббели, триппели, специальное пиво, пряные эли, высокоплотное и сезонное пиво. В продукте сочетаются фруктовый привкус (банан, груша) с ароматикой пряностей (гвоздика, лакрица, специи).
AY29	средняя	высокая	19-23°C	высокая	Дуббели, триппели, специальное пиво, высокоплотное пиво. Продуцирует сравнительно сухое пиво с легкой кислинкой в послевкусии, благородно-карамельный, имеет следы специй в ароматике и терпкости во вкусе. Умеренно насыщенный, имеет сбалансированный вкус между фруктовым, пряным, карамельным и сухим.
AY30	средняя, ближе к высокой	высокая	19-23°C	высокая	Высокоплотное пиво, дуббели и триппели, экспериментальное пиво, сидры. Крепкое мягкое слегка фруктовое пиво.
AY31	средняя	высокая	19-23°C	высокая	Темное крепкое по типу бельгийского, дуббели, триппели, специальное пиво, пряное пиво, высокоплотное пиво, сезонное пиво. Умеренный уровень эфиров и фенольным характером, с увеличением времени брожения уменьшается фруктовая ароматика, появляется сухость.



AY32	средняя	высокая	20-26°C	средняя, ближе к высокой	Классическое бельгийское – различные эли, сезонное, пшеничное. Над слегка фруктовым ароматом доминирует фенольный и пряный.
AY33	средняя	средняя	20-24°C	средняя	Классическое бельгийское – различные эли, сезонное, пшеничное, высокоплотное пиво. Пиво имеет землистый, перечный и пряный оттенки в аромате, слегка сладкий вкус.
AY34	средняя	высокая	20-26°C	средняя	Дуббели, триппели; специальное, пряное, сезонное пиво. Пиво с явно выраженной фруктово-эфирной и умеренно фенольной ароматикой. Финальный процесс характеризуется появлениемпряного гвоздичного аромата и привкуса.
AY35	низкая	средняя	20-24°C	высокая	От легких до плотных элей по типу бельгийских: дуббели, триппели; специальное, пряное, сезонное, высокоплотное пиво. В ароматике профиля доминирует комбинация фруктовый и фенольный характер. Во время ферментации освобождаются серные соединения, которые рассеиваются к концу брожения.
AY36	средняя	высокая	20-24°C	средняя	Летние эли, сезонное пиво, Witbier и пр. типы пива, сочетающие эфирно-фенольную ароматику. Чистый ароматический профиль, где все умеренно: утонченный эфирный аромат, легкий цветочный фон, пикантный, чуть фенольный, привкус в полном теле.

[Вернуться к списку...](#)