

2023 STRAIN COLLECTION



YEAST LIGHTNING

Stress less about yeast health.

Our yeast nutrient blend, tailored for the unique needs of beer yeasts. Brewers have said that this soy-free nutrient easily dissolves in wort, refined their yeast profiles, and created better attenuation and consistency between batches. Recommended dosage rate: For best results, use 4g/hL (5g/bbl).

Sizes Available

28g, 500g, 2kg



ACTIVE DRY YEAST

Coming in 2023.

HOUSE ALE
EL-D1

The very first dry yeast from Escarpment Labs. House Ale is an extremely versatile ale strain that you can use for a wide range of beer styles as a house strain. It reliably ferments your IPAs, Blond Ales, Stouts, and more.

Attenuation*	Flocculation	Optimum Temp. Range	Alcohol Tolerance	Flavour Profile
75-85%	Medium	16-22°C (61-72°F)	High	Neutral, Clean, Balanced

EXCLUSIVES

THIOLIBRE

Attenuation* 68-80%
Flocculation Medium
Optimum Temp. Range 17-23°C (63-73°F)
Alcohol Tolerance Medium
Flavour Profile Passionfruit, Guava, Grapefruit

Thiolibre liberates tropical thiol aromas in your hops and malt. This means you get more intense tropical fruit aromas (passionfruit, grapefruit) in your beers without adding more hops or adjuncts.

HYDRA

Attenuation* 65-72%
Flocculation Medium-Low
Optimum Temp. Range 20-25°C (68-77°F)
Alcohol Tolerance Medium
Flavour Profile American IPA, NEIPA, Session IPA

Genetic hybrid of two IPA yeasts. Hydra offers you lower attenuation (65-72%) for more juiciness coupled with strong mango and citrus aromatics.

NAY

Attenuation* 10-20%
Flocculation Low
Optimum Temp. Range 15-25°C (59-77°F)
Alcohol Tolerance Low
Flavour Profile From Clean to Fruity

NAY (Non-Alcoholic Yeast) is the yeast for making delicious non-alcoholic beer. This is a maltose-negative yeast with very low attenuation. NOT AVAILABLE IN HOME BREW FORMAT. PRO FORMAT ONLY.

JÖTUNN

Attenuation* 80%+
Flocculation Medium-High
Optimum Temp. Range 22-35°C (72-95°F)
Alcohol Tolerance High
Flavour Profile Fruit, Salad, Light Spice

Genetic hybrid of Norwegian Kveik and Belgian Saison yeast. Best of both worlds: dry finish, great flocculation, esters abound!

LACTIC MAGIC

Attenuation* 65-85%
Flocculation Medium
Optimum Temp. Range 20-25°C (68-77°F)
Alcohol Tolerance Medium
Flavour Profile Case, Berliner Weisse

Acid producing yeast (*Lachancea thermotolerans*) that produces lactic acid from glucose in your wort. Makes tart beers without having to kettle sour. It also makes citrus and tropical fruit aromatics.

AMERICAN

Name	Description	Attenuation*	Flocculation	Optimum Temp. Range	Alcohol Tolerance	Flavour Profile
CALI ALE Compares to: WLP001, WY1056, US-05	The classic, clean, American ale yeast (also known as Chico). Clean flavour, accentuates hop character, ultra-versatile.	73-85%	Medium	16-22°C (61-72°F)	High	Neutral, Clean, Hop-forward
AMERICAN ALE Compares to: WY1272	Excellent option for a house yeast, suited to nearly any clean beer style. Accentuates hop character.	72-76%	Medium	16-22°C (61-72°F)	Medium-High	Neutral, Clean, Hop-forward
ANCHORMAN ALE Compares to: WLP090, US-05	Another Cali classic. Suitable for production of clean West Coast style beers as well as high gravity stouts.	75-85%	High	18-20°C (64-68°F)	High	Neutral, Clean, Hop-forward
CERBERUS Compares to: WLP644	One of the best at hop transformations for trop flavours. Weakly diastatic and non-phenolic.	70-80%	Low	22-28°C (72-82°F)	Medium-High	Pineapple, Coconut, Lemongrass

GERMAN

Name	Description	Attenuation*	Flocculation	Optimum Temp. Range	Alcohol Tolerance	Flavour Profile
KÖLSCH Compares to: WLP029	More flocculent than most Kölsch strains, making it easier to serve up clear beer.	72-78%	Medium	15-22°C (59-72°F)	Medium	Red Apple, Clean, Malt-forward
ÜBERWEIZEN Compares to: WLP351, Weihenstephan 175	Balances citrus with the traditional banana and clove notes.	72-80%	Medium-Low	18-24°C (64-75°F)	Medium-Low	Banana, Citrus, Baking Spice
WEIZEN I Compares to: WY3068, Weihenstephan 68	The quintessential banana bomb yeast. Banana ester production can be increased by underpitching and producing a glucose-rich wort.	70-75%	Low	18-24°C (64-75°F)	Medium-High	Banana, Baking Spice
BRUT ALE	A unique non-phenolic diastatic strain. Works great in super dry beers, or as a base strain for traditional Berliner Weisse.	80%+	Low	14-22°C (57-72°F)	Medium	Clean, White Wine

BRITISH

Name	Description	Attenuation*	Flocculation	Optimum Temp. Range	Alcohol Tolerance	Flavour Profile
FOGGY LONDON ALE Compares to: WY1318, A38	A brewer's favourite for stable haze and fruity flavours. Accentuates tropical fruit notes. Works great in NEIPAs as well as English ales.	71-79%	Medium	18-23°C (64-73°F)	Medium-High	Fruit salad, Citrus
VERMONT ALE Compares to: TYB Vermont, WLP095	A great strain for hop biotransformation, with stone fruit and citrus character.	73-83%	Medium	19-22°C (66-72°F)	High	Apricot, Citrus, Lemongrass
ENGLISH ALE I Compares to: WLP002, WY1968	Floccs like a rock, makes clear beer in a jiffy. Very responsive to wort fermentability, so you can get a wide range of attenuation.	63-71%	Very High	18-22°C (64-72°F)	Medium	Strawberry Jam, Toasty
ENGLISH ALE II Compares to: WLP007	Reliable and classic English ale strain. Works great as a house yeast for English and American styles.	72-80%	Very High	18-22°C (64-72°F)	Medium	Fruit Jam, Malty
IRISH ALE Compares to: WLP004, WY1084	The classic Irish ale yeast strain used for making stouts, porters, red ales and pale ales.	70-75%	Medium-High	18-22°C (64-72°F)	High	Neutral, Malt-forward

LAGER

Name	Description	Attenuation*	Flocculation	Optimum Temp. Range	Alcohol Tolerance	Flavour Profile
ISAR LAGER	It'll bring you back to Munich in no time. Clean, reliable lager yeast with good flocculation and low diastatic. Pro!st!	72-82%	High	10-15°C (50-59°F)	Medium-High	Balanced, Clean
BIERGARTEN LAGER	This strain offers low diastatic production and a crisp flavour profile that is suited to German pilsner, Helles, Festbier, or other Munich-style lagers.	70-80%	Medium	9-13°C (48-55°F)	Medium-High	Balanced, Clean, Sulfur
MEXICAN LAGER Compares to: WLP940	A reliable North American lager strain that produces clean and crisp beers. Not just limited to light lager style!	70-80%	Medium	10-14°C (50-57°F)	Medium	Balanced, Clean
CZECH LAGER Compares to: WY2000	This traditional Czech Pilsner yeast rewards patience with a clean, crisp profile and accentuates subtleties in selected malt and hops.	70-78%	Medium	9-13°C (48-55°F)	Medium	Balanced, Clean, Sulfur
PREMIUM PILS Compares to: WY2001	A balanced and mild Czech-origin lager yeast that we love for its fast fermentation rate. Produced dry and full mouthfeel.	72-82%	Medium	9-13°C (48-55°F)	Medium	Clean, Crisp

KVEIK

Name	Description	Attenuation*	Flocculation	Optimum Temp. Range	Alcohol Tolerance	Flavour Profile
HORNINDAL KVEIK BLEND	Incredibly versatile kveik yeast. You can use it for anything from clean house ales to 16% barleywines to hazy IPAs.	70-80%	High	15-35°C (59-95°F)	High	Tropical Fruit, Red Apple, Earthy
VOSS KVEIK Compares to: TYB Voss	Some like it hot, and Voss Kveik yeast is no exception. Ferment hot to produce citrus aromatics.	70-75%	High	25-42°C (77-108°F)	High	Citrus, Clean
KRISPY	Lickety-split (pseudo) lagers. Makes very clean lager-like beers at ale temps.	70-75%	Medium-High	25-42°C (77-108°F)	High	Crisp, Clean
LAERDAL KVEIK	Fast fermenting kveik yeast that leaves some residual body and gravity. Great for hazy IPAs and English ales where pineapple esters are desired.	68-78%	Medium-High	20-35°C (68-95°F)	High	Pineapple, Orchard Fruit
KRUSHER	Ideal for any beer where you want clean flavour at a wide range of temperatures as well as a dry finish. Think Cali Ale, but faster.	76-86%	Medium	15-25°C (59-77°F)	High	Clean, Lager-like
EBBEGARDEN KVEIK BLEND	Works well with hops and accentuates their mango and guava tropical fruit aromas.	70-80%	Medium	22-27°C (72-81°F)	Very High	Guava, Floral



Welcome to the inner circle of the latest revolution in brewing yeast. The Kveik Ring highlights a new kveik/farmhouse yeast released every two months. Limited availability! Check the QR code for more information.

BELGIAN

Name	Description	Attenuation*	Flocculation	Optimum Temp. Range	Alcohol Tolerance	Flavour Profile
OLD WORLD SAISON BLEND SAISON MAISON	A winner for making Saisons and other farmhouse ales. Balanced fruit and peppery spice with an ultra-dry finish. Fast attenuation down to very low final gravity.	85%+	Low	22-27°C (72-81°F)	High	All the Esters, Baking Spice
CLASSIC WITBIER Compares to: WLP400, WY3944	Non-diastatic saison yeast, for brewers who don't want to worry about diastatic. Amyloglucosidase enzyme is recommended to ensure an ultra dry beer.	72-80%	Medium-Low	22-35°C (72-95°F)	Medium-High	Pepper, Orchard Fruit, Baking Spice
FRUITY WITBIER Compares to: WY3463	It's all in the name, really - for classic wits. Fast fermentation and balanced phenols/esters.	72-78%	Medium-Low	19-24°C (66-75°F)	Medium	Citrus, Tropical Fruit, Baking Spice
ARDENNES ALE Compares to: WY3522	More berry esters than Classic Wit, and medium-low flocculation helps ensure classic Witbier haze.	70-75%	Medium-Low	20-26°C (68-79°F)	Medium	Red fruit, Floral, Baking Spice
WEST ABBEY ALE Compares to: WY3787, WLP530	The Belgian yeast strain of choice for many brewers because of how adaptable and easy it is to use.	72-80%	Medium-High	18-25°C (64-77°F)	High	Coconut, Pineapple, Baking Spice
FRENCH SAISON, SPOOKY SAISON, and DRY BELGIAN ALE also available. Call our sales team for more info!	This strain produces balanced intensity of fruity esters and phenolics, and can be used for high gravity ferments.	74-86%	Medium	20-25°C (68-77°F)	High	Balanced, Fruitness, Baking Spice

BRETT'S & SOURS

BRETT D	Do you like pina colodas? Prominent pineapple esters alongside a good dose of funk.
BRETT Q	Unique strawberry and pear flavour balance and one of our most intense Brett's.
BRETT B	The classic <i>Brettanomyces bruxellensis</i> strain isolated from a classic abbey beer.
BRETT C	A strain of <i>Brettanomyces clausenii</i> , now understood to be among the <i>Brettanomyces anomalus</i> species. Minimal funk, tends to exhibit fruity pineapple or mango notes. Recommended for secondary or co-fermentation as attenuation is variable.
BRETT L Compares to: WY5526	Also known as Brett lambicus; this strain give you ample funk and cherry pie aromas. Very complimentary to darker malt beers or red wine barrel aging.

All *Brettanomyces* strains are phenolic with an optimal temperature range between 20-27°C (68-81°F) and low flocculation.

Pineapple, Tropical Fruit, Funk
Strawberries, Earth, Funk
Berries, Red Apple, Funk
Citrus, Mango
Cherry, Leather, Funk

BERLINER BRETT BLEND	A blend of Berliner Brett 1 (<i>Brettanomyces anomalus</i>) and Berliner Brett 2 (<i>Brettanomyces bruxellensis</i>) for balanced, subtle Brett character in traditional Berliner Weisse and beyond. Flavours include citrus, white wine, and peach. Individual strains also available.
OPTIMUS PRIMARY	Optimus Primary is a unique blend of <i>Saccharomyces</i> and <i>Brettanomyces</i> that produces the prominent pineapple esters of our Brett D, but with the reliable turnaround time of ale yeast. NOT AVAILABLE IN HOME BREW FORMAT. PRO FORMAT ONLY.
MOTHERSHIP BRETT BLEND	An out-of-this-world blend of our favourite Brett yeast strains! You can use Mothership in any sour/wild beer style to make a galaxy of funky and fruity flavours.

A blend of Berliner Brett 1 (*Brettanomyces anomalus*) and Berliner Brett 2 (*Brettanomyces bruxellensis*) for balanced, subtle Brett character in traditional Berliner Weisse and beyond. Flavours include citrus, white wine, and peach. Individual strains also available.

Optimus Primary is a unique blend of *Saccharomyces* and *Brettanomyces* that produces the prominent pineapple esters of our Brett D, but with the reliable turnaround time of ale yeast. NOT AVAILABLE IN HOME BREW FORMAT. PRO FORMAT ONLY.

An out-of-this-world blend of our favourite Brett yeast strains! You can use Mothership in any sour/wild beer style to make a galaxy of funky and fruity flavours.

Citrus, White Wine, Orchard Fruit, Pineapple, Subtle Funk
Pineapple, Tropical Fruit Funk
Spectrum of Brett Character

LACTO BLEND 2.0	A blend of <i>L. plantarum</i> and <i>L. rhamnosus</i> , enhances lemon and tropical guava aromas. Sours your wort within 24 hours. Intended for kettle/quick souring but can also be used in 0 IBU mixed fermentations.
LACTO BLEND	A blend of <i>L. brevis</i> and <i>L. plantarum</i> for use in kettle/quick sours. Sours your wort within 24 hours. Compared to Lacto Blend 2.0, may produce sharper acidity with a more classic kettle sour profile.
LACTO SECONDARY SOURING BLEND	This blend of two hop resistant <i>Lactobacillus</i> strains is intended for use in long-term souring. Produces complex acidity. We recommend 15 IBU or less in the first generation.
BELGIAN SOUR BLEND	A blend of <i>Brettanomyces</i> , <i>Lactobacillus</i> , and <i>Pediococcus</i> isolated from Belgian sour beers. Used as a secondary pitch to make the funky beers of your dreams!

All *Lactobacillus* strains have an optimal temperature range of 30-40°C (86-104°F).

Tropical Fruit, Clean
Orchard Fruit, Clean
Mixed Acidity
Funky, Fruity, Balanced Acidity



2023 COLLECTION DE SOUCHES



YEAST LIGHTNING

Stressez moins sur la santé de votre levure.

Notre mélange d'éléments nutritifs pour les levures, conçu spécifiquement pour les levures de bière. Les brassiers sont d'avis que notre mélange sans soja se dissout facilement dans le mout, affine le profil des levures, et favorise une meilleure atténuation et une plus grande stabilité d'un brassin à l'autre.
Volume recommandé : Pour les meilleurs résultats, utilisez 4 g/hL (5 g/bbl).

Quantités

28g, 500g, 2kg



LEVURE SÈCHE ACTIVE

À venir en 2023.

Souche
HOUSE ALE
EL-D1

Description
La toute première levure sèche d'Escarpment Labs. House Ale est une levure de souche Ale extrêmement polyvalente que vous pouvez utiliser pour une large gamme de styles de bière en tant que souche maison. Elle fermente de manière fiable vos IPA, bières blondes, stouts et plus encore.

Atténuation*	Floculation	Temp. optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
75-85%	Moyenne	16-22°C (61-72°F)	Élevée	Netural, propre, équilibré

EXCLUSIVITÉ



THIOL LIBRE
Atténuation* 68-80%
Floculation Moyenne
Temp. optimale 17-23°C (63-73°F)
Tolérance à l'alcool Moyenne
Profil de saveur Fruit de la passion, Goyave, Pamplemousse



HYDRA
Atténuation* 65-72%
Floculation Moyenne-Faible
Temp. optimale 20-25°C (68-77°F)
Tolérance à l'alcool Moyenne
Profil de saveur Mangue, Fruits à noyau



NAY
Atténuation* 10-20%
Floculation Faible
Temp. optimale 15-25°C (59-77°F)
Tolérance à l'alcool Faible
Profil de saveur De net à fruité



JÖTUNN
Atténuation* 80%+
Floculation Moyenne-Élevée
Temp. optimale 22-35°C (72-95°F)
Tolérance à l'alcool Élevée
Profil de saveur Salade de fruits, Légèrement épicé



LACTIC MAGIC
Atténuation* 65-85%
Floculation Moyenne
Temp. optimale 20-25°C (68-77°F)
Tolérance à l'alcool Moyenne
Profil de saveur Agrumes, Fruits tropicaux, Banane

La Thiol Libre libère des arômes de thiols tropicaux des le houblon et des maltes. Vous obtenez donc dans vos bières des arômes de fruits tropicaux (fruit de la passion, pamplemousse) plus accentués sans qu'il faille ajouter de houblon ni d'ingrédients adjoints.

Hybride génétique de deux levures de bières IPA. Hydra a une atténuation faible (65 à 72%), crée une bière bien juteuse, et produit des arômes de mangue et d'agrumes prononcés.

NAY (Non-Alcoholic Yeast), la levure tout indiquée pour de délicieuses bières sans alcool! C'est une levure à matose négatif qui a une atténuation très faible. NEST PAS OFFERT EN FORMAT DE BRASSEUR AMATEUR, OFFERT SEULEMENT EN FORMAT PRO.

Hybride génétique de levures de bières Kveik norvégiennes et de bières Saison belges. Le meilleur des deux mondes : finale sèche, excellente floculation, esters en abondance!

Une levure (*Lachancea thermotolerans*) qui produit de l'acide lactique à partir du glucose présent dans le mout. Permet de créer des bières sèches sans devoir passer par l'acidification dans la cuve. Produit des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux.

AMÉRICAINNE

Souche	Description	Atténuation*	Floculation	Temp. optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
CALI ALE Comparable à: WLP001, WY1056, US-05	Une levure de bières de style American Ale (aussi appelé Chico) classiques et épurée / nette. Arôme net qui accentue le profil du houblon, levure ultra polyvalente.	73-85%	Moyenne	16-22°C (61-72°F)	Élevée	Arôme neutre et net, Houblon accentué
AMERICAN ALE Comparable à: WY1272	Excellente option pour une levure maison, se prête à pratiquement toutes les bières de style épure / nette. Accentue le profil du houblon.	72-76%	Moyenne	16-22°C (61-72°F)	Moyenne-Élevée	Arôme neutre et net, Houblon accentué
ANCHORMAN ALE Comparable à: WLP090, US-05	Autre classique Cali. L'Anchorman est très similaire à la Cali Ale, mais elle a une accentuation un peu plus marquée. Se prête bien à la production de bières épurée / nette de style West Coast ainsi qu'aux Stouts à gravité élevée (y compris les Pastry Stouts).	75-85%	Élevée	18-20°C (64-68°F)	Élevée	Arôme neutre et net, Houblon accentué
CERBERUS Comparable à: WLP644	Une des meilleures levures pour la biotransformation du houblon qui produit des saveurs tropicales. Faiblement diastatique et non phénolique.	70-80%	Faible	22-28°C (72-82°F)	Moyenne-Élevée	Ananas, Noix de coco, Citronnelle

ALLEMANDE

Souche	Description	Atténuation*	Floculation	Temp. optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
KÖLSCH Comparable à: WLP029	Plus floculante que la plupart des souches Kölsch, ce qui facilite la production de bières nettes.	72-78%	Moyenne	15-22°C (59-72°F)	Moyenne	Pomme rouge, Arôme net laissant transparaître le malt
ÜBERWEIZEN Comparable à: WLP351, Weihenstephan 175	Arôme d'agrumes agrémentés des notes traditionnelles de banane et de clou de girofle.	72-80%	Moyenne-Faible	18-24°C (64-75°F)	Moyenne-Faible	Banane, Agrumes, Épices à pâtisserie
WEIZEN I Comparable à: WY3068, Weihenstephan 68	La levure - bombe de banane - par excellence. On peut favoriser la production d'esters de banane par un sous-ensemencement et par la production d'un mout riche en glucose.	70-75%	Faible	18-24°C (64-75°F)	Moyenne-Élevée	Banane, Épices à pâtisserie
BRUT ALE	Une souche diastatique non phénolique unique en son genre. Se prête bien aux bières super sèches, ou s'utilise bien comme souche de base pour une Berliner Weisse traditionnelle.	80%+	Faible	14-22°C (57-72°F)	Moyenne	Arôme net, Vin blanc

BRITANNIQUE

Souche	Description	Atténuation*	Floculation	Temp. optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
FOGGY LONDON ALE Comparable à: WY1318, A38	Une levure coup de cœur pour les brassiers qui recherchent une robe voilée stable et des saveurs fruitées. Accentue les notes de fruits tropicaux. Se prête bien aux NEIPA et aux bières anglaises.	71-79%	Moyenne	18-23°C (64-73°F)	Moyenne-Élevée	Salade de fruits, Agrumes
VERMONT ALE Comparable à: TYB Vermont, WLP095	Une souche excellente pour la biotransformation du houblon, avec un profil de fruits à noyau et d'agrumes.	73-83%	Moyenne	19-22°C (66-72°F)	Élevée	Abricot, Agrumes, Citronnelle
ENGLISH ALE I Comparable à: WLP002, WY1968	C'est ridicule comme elle flocule! Produit des bières épurées / nettes en un rien de temps. Réagit très bien à l'ermescentibilité du mout, de sorte qu'on peut obtenir une vaste gamme d'atténuation.	63-71%	Très élevée	18-22°C (64-72°F)	Moyenne	Confiture aux fraises, Arôme torréfié
ENGLISH ALE II Comparable à: WLP007	Souche d'origine anglaise, fiable et classique. Elle fait une excellente levure maison pour les bières de style anglaises et américaines.	72-80%	Très élevée	18-22°C (64-72°F)	Moyenne	Confiture aux fruits, Malté
IRISH ALE Comparable à: WLP004, WY1084	Cette souche de levure ale Irlandaise classique sert à la production de Stouts, de Porters, de Red Ales et de Pale Ales.	70-75%	Moyenne-Élevée	18-22°C (64-72°F)	Élevée	Arôme neutre laissant transparaître le malt

LAGER

Souche	Description	Atténuation*	Floculation	Temp. optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
ISAR LAGER	Elle vous rappellera immédiatement Munich. Levure de bières lager nettes fiable avec une bonne floculation et produisant une faible teneur en diacétyles. Prost!	72-82%	Élevée	10-15°C (50-59°F)	Moyenne-Élevée	Arôme équilibré et net
BIERGARTEN LAGER	Cette souche a une faible production de diacétyles avec un profil de saveur net qui se prête bien aux bières de style Pilsner Allemande, Helles, Festbier, et aux autres lagers de style Munich.	70-80%	Moyenne	9-13°C (48-55°F)	Moyenne-Élevée	Arôme équilibré et net, Soufre
MEXICAN LAGER Comparable à: WLP940	Une souche de levure lager nord-américaine fiable, elle produit des bières lagers nettes et fraîches. Elle ne se limite pas qu'aux lagers légers!	70-80%	Moyenne	10-14°C (50-57°F)	Moyenne	Arôme équilibré et net
CZECH LAGER Comparable à: WY2000	Cette levure de style Pilsner tchèque classique récompense les brassiers patients avec un profil net et frais qui accentue les subtilités du malt et du houblon.	70-78%	Moyenne	9-13°C (48-55°F)	Moyenne	Arôme équilibré et net, Soufre
PREMIUM PILS Comparable à: WY2001	Nous adorons cette levure de style Lager tchèque, elle est équilibrée et douce pour sa rapidité de fermentation. Elle produit une sensation sèche et ronde en bouche.	72-82%	Moyenne	9-13°C (48-55°F)	Moyenne	Arôme net et frais

KVEIK

Souche	Description	Atténuation*	Floculation	Temp. optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
HORNINDAL KVEIK BLEND	Levure kveik incroyablement polyvalente. Se prête bien à tout plein de styles, des bières nettes aux vins d'orge de 16% en passant par les Hazy IPA.	70-80%	Élevée	15-35°C (59-95°F)	Élevée	Fruits tropicaux, Pomme rouge, Terreux
VOSS KVEIK Comparable à: TYB Voss	Certains aiment la chaleur, et c'est le cas pour la levure Voss Kveik. La fermentation à chaud produit des arômes d'agrumes.	70-75%	Élevée	25-42°C (77-108°F)	Élevée	Agrumes, Arôme net
KRUSHER	Idéal pour toute bière où vous voulez une saveur propre à une large gamme de températures ainsi qu'une finition sèche. Pensez Cali Ale mais plus rapide.	76-86%	Moyenne	15-25°C (59-77°F)	Élevée	Propre, semblable à une bière blonde
EBBEGARDEN KVEIK BLEND	Travaille très bien avec le houblon et accentue ses arômes de mangue, de goyave et de fruits tropicaux.	70-80%	Moyenne	22-27°C (72-81°F)	Très élevée	Goyave, Floral
KRISPY	Produit des (pseudo) lagers en deux temps, trois mouvements! Fait des bières de style Lager très nettes à des températures d'Ales.	70-75%	Moyenne-Élevée	25-42°C (77-108°F)	Élevée	Arôme net et frais, Rappelle les lagers
LAERDAL KVEIK	Levure de bières Kveik à fermentation rapide qui donne du corps et une lourdeur à la bière. Parfait pour les Hazy IPA et les bières anglaises pour lesquelles on recherche des esters d'ananas.	68-78%	Moyenne-Élevée	20-35°C (68-95°F)	Élevée	Ananas, Fruits du verger



Bienvenue dans le cercle restreint de la dernière révolution en matière de levure de bière. La Kveik Ring met en lumière une nouvelle levure Kveik bière fermière norvégienne à tous les deux mois. La disponibilité est limitée! Vérifiez le code QR pour plus d'informations.

BELGE

Souche	Description	Atténuation*	Floculation	Temp. optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
OLD WORLD SAISON BLEND	Experte dans la production de bières de style Saisons et d'autres bières fermières Arôme équilibré, fruité et poivré avec une finale ultra sèche. Atténuation rapide et gravité finale très basse.	85%+	Faible	22-27°C (72-81°F)	Élevée	Tous les esters, Épices à pâtisserie
SAISON MAISON	Levure de saison non-diastatique, pour les brassiers qui ne veulent pas s'inquiéter du diastatique. Utilisation de l'enzyme amyloglucosidase est recommandée pour garantir une bière ultra sèche.	72-80%	Moyenne-Faible	22-35°C (72-95°F)	Medium-Élevée	Poivre, Fruits du verger
CLASSIC WITBIER Comparable à: WLP400, WY3944	Son nom dit tout : levure parfaite pour les Wits classiques. Fermentation rapide et équilibrée.	72-78%	Moyenne-Faible	19-24°C (66-75°F)	Moyenne	Agrumes, Fruits tropicaux, Épices à pâtisserie
FRUITY WITBIER Comparable à: WY3463	Plus d'esters de baies que la Classic Wit, et sa floculation moyenne-faible permet de produire des Witbier classiques à la robe voilée.	70-75%	Moyenne-Faible	20-26°C (68-79°F)	Moyenne	Fruits rouges, Floral, Épices à pâtisserie
ARDENNES ALE Comparable à: WY3522	La souche de levure belge privilégiée par de nombreux brassiers en raison de sa polyvalence et de sa facilité d'utilisation.	72-80%	Moyenne-Élevée	18-25°C (64-77°F)	Élevée	Noix de coco, Ananas, Épices à pâtisserie
WEST ABBEY ALE Comparable à: WY3787, WLP530	Cette souche produit une intensité équilibrée d'esters et de phénols fruités, et peut être utilisée pour des mouts à gravité élevée.	74-86%	Moyenne	20-25°C (68-77°F)	Élevée	Équilibré, Fruité, Épices à pâtisserie

FRENCH SAISON, SPOOKY SAISON, et DRY BELGIAN ALE galemment disponibles. Appelez nous pour plus d'informations.

BRETTS & SÛRES

BRETT D	«Do you like piña coladas?» Des esters d'ananas bien accentués et accompagnés d'une bonne dose de funk.	Ananas, Fruits tropicaux, Funk
BRETT Q	Équilibre unique de saveurs de fraises et de poires, et l'une de nos Bretts les plus intenses.	Fraise, Terre, Funk
BRETT B	La souche classique <i>Brettanomyces bruxellensis</i> extraite d'une bière d'abbaye classique.	Baies, Pomme Rouge, Funk
BRETT C	Une souche de <i>Brettanomyces clauseni</i> , désormais considérée comme faisant partie de la famille <i>Brettanomyces anomalus</i> . Funk minimal, a tendance à présenter des notes fruitées d'ananas ou de mangue. Recommandé pour fermentation secondaire ou en co-fermentation car elle a une atténuation variable.	Agrumes, Mangue
BRETT L Comparable à: WY5526	Aussi appelée « Brett lambicus », cette souche produit de solides arômes de funk et de tarte aux cerises. Se marie très bien aux bières de malt foncées ou au vieillissement en barrique de vin rouge.	Cerise, Cuir, Funk

Toutes les souches de *Brettanomyces* sont phénoliques, ont une fourchette de températures optimales de 20 à 27 °C (68 à 81 °F) et une floculation faible.

BERLINER BRETT BLEND	Un mélange de Berliner Brett 1 (<i>Brettanomyces anomalus</i>) et de Berliner Brett 2 (<i>Brettanomyces bruxellensis</i>) qui crée un profil de Brett équilibré et subtil dans la Berliner Weisse traditionnelle et dans d'autres styles de bières. Arômes d'agrumes, de vin blanc et de pêche. Les souches sont également vendues séparément.	Agrumes, Vin Blanc, Fruits de Vergers, Ananas, Funk
OPTIMUS PRIMARY	Optimus Primary est un mélange unique de <i>Saccharomyces</i> et <i>Brettanomyces</i> qui produit les esters d'ananas prometteurs de notre Brett D, Brett Q, mais avec un temps de fermentation prédictible d'une levure style Ale. NON DISPONIBLE EN FORMAT HOMEBREW. FORMAT PRO UNIQUEMENT.	Ananas, Fruits tropicaux, Funk
MOTHERSHIP BRETT BLEND	Un mélange sans pareil de nos souches Brett préférées! Vous pouvez utiliser Mothership dans toutes vos bières sères ou bières sauvages pour produire une galaxie d'arômes funky et fruités.	Couvrez le spectre des Brett

LACTO BLEND 2.0	Un mélange de <i>L. plantarum</i> et de <i>L. rhamnosus</i> , rehausse les arômes de citron et de goyave tropicale. Donne un goût acidulé au mout en 24 heures. Conçue pour l'acidification dans la cuve / sères rapide, mais peut également être utilisée dans les fermentations mixtes de 0 IBU.	Fruits tropicaux, Net
LACTO BLEND	Un mélange de <i>L. brevis</i> et de <i>L. plantarum</i> à utiliser dans les bouillottes/sours rapides. Acidule votre mout dans les 24 heures. Comparé à Lacto Blend 2.0, peut produire une acidité plus prononcée avec un profil acidulé plus classique.	Fruits de Vergers, Net
LACTO SECONDARY SOURING BLEND	Ce mélange de deux souches de <i>Lactobacillus</i> est résistant au houblon. Il est conçu pour une vitesse d'acidification plus longue. Produits une acidité complexe. Nous recommandons un IBU de 15 ou moins pour la première génération.	Acidité mixte
BELGIAN SOUR BLEND	Un mélange de <i>Brettanomyces</i> , de <i>Lactobacillus</i> , et de <i>Pediococcus</i> extraits de bières sères belges. Utilisé pour la fermentation secondaire pour créer les bières funky dont vous rêvez!	Fruité, Funky, Acidité équilibrée

La plage de température optimale se situe entre 30 et 40 °C pour toutes nos souches de *Lactobacillus*.

