

2024 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, 10kg



ACTIVE DRY YEAST

Name	Description	Attenuation*	Flocculation	Optimum Temp. Range	Alcohol Tolerance	Flavour Profile
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.	74-85%	Medium	16-22°C (61-72°F)	High	Neutral, Clean, Balanced

EXCLUSIVES

Name	Description	Attenuation*	Flocculation	Optimum Temp. Range	Alcohol Tolerance	Flavour Profile
THIOL LIBRE	Thiol Libre liberates tropical aromas in your hops and malt. This means you get more intense tropical fruit aromas (passionfruit, guava) in your beers without adding more hops or adjuncts.	68-80%	Medium	17-23°C (63-73°F)	Medium	Passionfruit, Guava, Grapefruit
HYDRA	Genetic hybrid of two IPA yeasts. Hydra offers you lower attenuation for more juiciness, coupled with strong mango and citrus aromatics.	65-72%	Medium-low	20-25°C (68-77°F)	Medium	Mango, Stonefruit
JÖTUNN	Genetic hybrid of Norwegian Kveik and Belgian Saison yeast. Best of both worlds: dry finish, great flocculation, esters abound!	80%+	Medium-High	22-35°C (72-95°F)	High	Fruit Salad, Light Spice
LACTIC MAGIC	Acid producing yeast (<i>Lachancea thermotolerans</i>) 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.	65-85%	Medium	20-25°C (68-77°F)	Medium	Citrus, Tropical Fruit, Banana



★ BRAND NEW ★

Name	Description	Attenuation*	Flocculation	Optimum Temp. Range	Alcohol Tolerance	Flavour Profile
POMONA	Great all-around IPA strain with peach, citrus, and tropical fruit notes plus stable haze. We used yeast breeding to cross a highly aromatic strain with a super robust and reliable strain. Then we used lab evolution to make it highly adapted to the unique fermentation conditions of modern IPAs.	75-85%	Medium	18-22°C (64-72°F)	Medium	Peach, Citrus, Tropical Fruit
ELYSIUM	Strong pineapple ester and good flocculation, so you can crop yeast and turn beers around faster. Yeast breeding was used to combine two aromatic strains and improve flocculation and ester production. Can be fermented warm or with free rise, enhancing pineapple ester production. Also suitable for fermenting sours.	68-76%	High	18-26°C (64-79°F)	Medium	Pineapple, Guava, Lemon
TERPS	More hop impact through enhanced terpene biotransformation. We used the adaptive laboratory evolution method to train up the American Ale strain to transform more terpenes, lending stronger citrus character to your beer.	70-80%	Medium	16-22°C (61-72°F)	Medium	Citrus, Lemongrass, Tropical

GET EARLY ACCESS TO NEW STRAINS:

Introducing the Experimental Strain Program (ESP)! Our R&D pipeline filling up with new yeast strains ready for brewers, we're inviting you into the process. Brewers in the program get early access to numbered beer yeast strains before they are launched as name brand Escarpment Labs products. Visit the QR code below for more information on participating.

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. Anchorman is quite similar to Cali Ale, but with slightly higher attenuation. Suitable for production of clean West Coast style beers as well as high gravity stouts (including pastry stouts).	75-85%	High	18-20°C (64-68°F)	High	Neutral, Clean, Hop-forward

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

BRITISH

Name	Description	Attenuation*	Flocculation	Optimum Temp. Range	Alcohol Tolerance	Flavour Profile
FOGGY LONDON ALE Compares to: WY1318, A38 Juice	A brewer's favourite for stable haze and fruity flavours. Accentuates tropical fruit notes. Works great in NEIPAs as well as English ales.	71-78%	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, WY1098	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 diacetyl. Probst!	72-82%	Medium-High	10-15°C (50-59°F)	Medium-High	Balanced, Clean
BIERGARTEN LAGER Compares to: BSI Augustiner, OYL-114	This strain offers low diacetyl 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 styles!	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. Produces dry and full mouthfeel.	72-82%	Medium	9-13°C (48-55°F)	Medium	Clean, Crisp
LOST LAGER	This historical German lager strain is great for both dark and hoppy beers. Suitable for wide range of lager styles. Above average hop biotransformation for a lager strain. Slightly higher nutrient requirement than typical German lager strain.	72-82%	Medium	10-15°C (50-59°F)	Medium	Clean, Malt Accentuating
AMERICAN LAGER	A choice strain for American-style lagers. Compatible with high-gravity brewing and able to achieve up to 12% ABV. Clean and balanced flavour profile with low sulfur and a hint of red apple.	75-80%	Medium	10-15°C (50-59°F)	High	Clean, Crisp Subtle Apple

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.	75-85%	Medium-High	15-25°C (59-77°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
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
CERBERUS Compares to: WLP644	One of the best at hop transformations for tropical flavours. Weakly diastatic and non-phenolic.	70-80%+	Low	22-28°C (72-82°F)	Medium-High	Pineapple, Coconut, Lemongrass
SAISON MAISON	Non-diastatic saison yeast, for brewers who don't want to worry about diastatics. 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
CLASSIC WIT Compares to: WLP400, WY3944	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
FRUITY WIT Compares to: WY3463	More berry esters than Classic Wit and medium-low flocculation helps ensure classic Wit-like haze.	70-75%	Medium-Low	20-26°C (68-79°F)	Medium	Red fruit, Floral, Baking Spice
ARDENNES ALE Compares to: WY3522	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
WEST ABBEY ALE	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, Fruityness, Baking Spice

FRENCH SAISON, SPOOKY SAISON, and DRY BELGIAN ALE also available. Call our sales team for more info!

BRETT'S & SOURS

BRETT D	Do you like pina colodas? Prominent pineapple esters alongside a good dose of funk.	Pineapple, Tropical Fruit, Funk
BRETT Q	Unique strawberry and pear flavour balance and one of our most intense Bredds.	Strawberries, Earth, Funk
BRETT B	The classic <i>Brettanomyces bruxellensis</i> strain isolated from a classic abbey beer.	Berries, Red Apple, Funk
BRETT C	A strain of <i>Brettanomyces (clauseni)</i> , now understood to be among the <i>Brettanomyces anomalus</i> species. Minimal funk, tends to exhibit fruity pineapple or orange notes. Recommended for secondary or co-fermentation as attenuation is variable.	Citrus, Mango
BRETT L Compares to: WY5526	Also known as 'Brett lambicus', this strain give you ample funk and cherry pie aromas. Very complementary to darker malt beers or red wine barrel aging.	Cherry, Leather, Funk

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

BREWER'S CHOICE

LACTO BLEND 2.0

A blend of *L. plantarum* and *L. rhamnosus*, enhances lemon and tropical guava aromas. Sours your wort within 24 hours. Intended for kettle/quick souring but can also be used in OIBU mixed fermentations.

Flavour Profile: Tropical Fruit, Clean

BERLINER BRETT BLEND

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.

Citrus, White Wine, Orchard Fruit, Pineapple, Subtle Funk

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.

Spectrum of Brett Character

LACTO SECONDARY SOURING BLEND

This blend of two hop resistant *Lactobacillus* strains is intended for use in long-term souring. Produces complex acidity. We recommend 15 IBU or less in the first generation.

Mixed Acidity

BELGIAN SOUR BLEND

A blend of *Brettanomyces*, *Lactobacillus*, and *Pediococcus* isolated from Belgian sour beers. Used as a secondary pitch to make the funky beers of your dreams!

Funky, Fruity, Balanced Acidity

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



2024 COLLECTION DE SOUCHES



YEAST LIGHTNING

Ne vous inquiétez plus de la santé de la levure

Notre mélange de nutriments pour levures, conçu spécifiquement pour les levures de bière. Les brasseurs sont d'accord 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/L (5 g/bb).

TAILLES DISPONIBLES

Offerts en emballages de 28 g, de 500 G, de 2 kg, et de 10 kg.



LEVURE SÈCHE ACTIVE

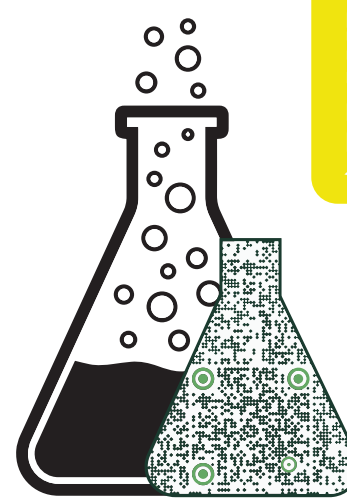
Souche	Description	Atténuation*	Floculation	Temp optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
HOUSE ALE EL-D1	La toute première levure sèche d'Escarpment Labs. House Ale est une levure de souche Ale extrêmement polyvalente que vous pouvez utiliser pour une large gamme de styles de bière en tant que souche maison. Elle fermente de manière fiable vos IPA, bières blondes, stouts et plus encore.	74-85%	Moyenne	16-22°C (61-72°F)	Élevée	Neutre, propre, équilibré



EXCLUSIVES

Souche	Description	Atténuation*	Floculation	Temp. optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
THIOL LIBRE	La Thiol Libre libère des arômes de thiol dans le houblon et le malt. 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 supplémentaires.	68-80%	Moyenne	17-23°C (63-73°F)	Moyenne	Fruit de la passion, Goyave, Pamplemousse
HYDRA	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.	65-72%	Medium-Faible	20-25°C (68-77°F)	Moyenne	Mangue, Fruits à noyau
JÖTUNN	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!	80%+	Moyenne-Elevée	22-35°C (72-95°F)	Élevée	Salade de fruits, Légèrement épicié
LACTIC MAGIC	Une levure (<i>Lachancea thermotolerans</i>) qui produit de l'acide lactique à partir du glucose présent dans le mout. Permet de créer des bières sûres sans devoir passer par l'acidification dans la cuve. Produit des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux.	65-85%	Moyenne	20-25°C (68-77°F)	Moyenne	Agumés, Fruits tropicaux, Banane

+ BRAND NEW



Souche	Description	Atténuation*	Floculation	Temp. optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
POMONA	Souche de levure excellent dans tous les domaines avec des notes de pêche, agrumes et fruits tropicaux avec un trouble stable. Nous avons utilisé un croisement sélectif de levure avec une souche très aromatique et une souche très robuste et fiable. Ensuite nous l'avons fait évoluer en laboratoire afin de la rendre super performante adaptée aux conditions des IPA modernes. Le résultat final est une excellente nouvelle souche adaptée aux IPA modernes.	75-85%	Moyenne	18-22°C (64-72°F)	Moyenne	Pêche, Agrumes, Fruits Tropicaux
ELYSIUM	Des esters d'ananas forts et une bonne floculation qui vous permet de récolter la levure et d'obtenir des bières plus rapidement. Le croisement sélectif a été utilisé pour combiner deux souches aromatiques et améliorer la floculation et la production d'ester. Le mout peut être fermenté à chaud avec une levure libre de la température, ce qui améliore la production d'ester d'ananas. Convient également à la fermentation des bières sûres.	68-76%	Élevée	18-26°C (64-79°F)	Moyenne	Ananas, Goyave, Citron
TERPS	Plus d'impact du houblon grâce à une biotransformation des terpènes améliorée. Nous avons utilisé la méthode d'évolution adaptative en laboratoire pour entraîner la souche American Ale à transformer davantage de terpènes, ce qui confère à votre bière un caractère d'agrumes plus prononcé.	70-80%	Moyenne	16-22°C (61-72°F)	Moyenne	Agumés, Citronnelle, Tropicale

OBTENEZ UN ACCÈS ANTICIPÉ À DE NOUVELLES VARIÉTÉS : Présentation du programme de souches expérimentales (ESP)! Notre pipeline R&D se remplit de nouvelles souches de levure prêtes pour les brasseurs, nous vous invitons à participer au processus. Les brasseurs participant au programme bénéficient d'un accès anticipé à des souches de levure de bière numérotées avant leur lancement en tant que marque produits Escarpment Labs. Visitez le code QR ci-dessous pour plus d'informations sur la participation.

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 Américaine (aussi appelée Chico) classiques et propre. Arôme épuré qui accentue le profil du houblon, levure ultra polyvalente.	73-85%	Moyenne	16-22°C (61-72°F)	Élevée	Arômes neutres et, arômes de houblon accentués
AMERICAN ALE Comparable à WY1272	Excellente option pour une levure maison, s'adapte pratiquement à tous les styles de bières propres. Accentue le profil du houblon.	72-76%	Moyenne	16-22°C (61-72°F)	Moyenne-Elevée	Arômes neutres et, arômes de houblon accentués
ANCHORMAN ALE Comparable à WLP090, US-05	Un autre classique Californien. L'Anchorman est très similaire à la Cali Ale, mais elle a une atténuation un peu plus marquée. Se prête bien à la production de bières épurées de style West Coast ainsi qu'aux Stouts à gravité élevée (y compris les Pastry Stouts).	75-85%	Moyenne	18-20°C (64-68°F)	Élevée	Arômes neutres et, arômes de houblon accentués

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 épurées.	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 agrémenté 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 à la 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-Elevée	Banane, Épices à pâtisserie

BRITANNIQUE

Souche	Description	Atténuation*	Floculation	Temp. optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
FOGGY LONDON ALE Comparable à: WY1318, A38 Juice	Une levure coup de cœur pour les brasseurs qui recherchent un trouble stable et des saveurs fruitées. Accentue les notes de fruits tropicaux. Se prête bien aux NEIPA et aux bières anglaises.	71-78%	Moyenne	18-23°C (64-73°F)	Moyenne-Elevée	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 nettes en un rien de temps. Réagit très bien à la fermentabilité du mout, de sorte que vous pouvez 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 à bières anglaises 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 de bières irlandaises classiques sert à la production de Stouts, de Porters, de Red Ales et de Pale Ales.	70-75%	Moyenne-Elevée	18-22°C (64-72°F)	Moyenne	Arôme neutre laissant transparaître le malt

LAGER

Souche	Description	Atténuation*	Floculation	Temp. optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
ISAR LAGER Comparable à: WLP100	Elle vous rappellerait immédiatement Munich. Levure de bière lager épurée et fiable avec une bonne floculation et produisant une faible teneur en diacétyle. Prost!	72-82%	Moyenne-Elevée	10-15°C (50-59°F)	Moyenne-Elevée	Arôme équilibré et net
BIERGARTEN LAGER Comparable à: BSI Augustiner, OYL-114	Cette souche entraîne une faible production de diacétyle et à un profil de saveurs fraîches qui se prêtent bien aux bières de style Pilsner Allemandes, Hélios, Festive, et aux autres lagers de style Munich.	70-80%	Moyenne	9-13°C (48-55°F)	Moyenne-Elevée	Arôme équilibré et net, Soufre
MEXICAN LAGER Comparable à: WLP940	Une souche de style lagers nord-américaine fiable qui produit des bières épurées et fraîches. Elle ne se mélangent 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 personnes patientes 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 équilibrée et douce pour son taux de fermentation rapide. Elle produit une sensation en bouche sèche et ronde.	72-82%	Moyenne	9-13°C (48-55°F)	Moyenne	Arôme net et frais
LOST LAGER Comparable à: WY2002	Cette souche historique de Lager Allemande est idéale autant pour les bières foncées que pour les bières houblonnées. Cette souche cadastre à un vaste éventail de style de Lager. Taux de biotransformation au-dessus de la moyenne pour une souche de Lager. Les besoins en nutriments sont plus élevés que les souches de Lager Allemandes typiques.	72-82%	Moyenne	10-15°C (50-59°F)	Moyenne	Propre, accent sur le côté malté
AMERICAN LAGER Comparable à: WY3000	Une souche de choix pour les styles Lager Américaines. Compatible avec les brassins à haute gravité et capable de fermenter jusqu'à 12% alc. Le profil des saveurs est propre et équilibré avec une faible teneur en diacétyle et un soupçon d'arôme de pomme rouge.	75-80%	Moyenne	10-15°C (50-59°F)	Élevée	Clean, Crisp Subtile Apple

KVEIK

Souche	Description	Atténuation*	Floculation	Temp. optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
HORNINDAL KVEIK BLEND Comparable à: WY1000	Levure kveik incroyablement polyvalente. Se prête bien à toute une variété 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, Terreaux
VOSS KVEIK Comparable à: TYB Voss	Certains aiment jouer avec le feu, 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 (59-77°F)	Élevée	Agumés, Arôme net
KRISPY	Produit des (pseudo) lagers en deux temps, trois mouvements! Fait des bières de style Lager très épurées à des températures d'Ales.	75-85%	Moyenne-Elevée	15-25°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 de la gravité à la bière. Parfait pour les Hazy IPA et les bières anglaises pour lesquelles on recherche des esters d'ananas.	68-78%	Moyenne-Elevée	20-35°C (68-95°F)	Élevée	Ananas, Fruits du verger
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)	Élevée	Goyave, Floral



Bienvenue dans le cercle restreint de la dernière révolution en matière de levure de bière. Le Kveik Ring met en avant une nouvelle levure kveik/fermière lancée tous les deux mois. Disponibilité limitée! Vérifiez le code QR pour plus d'informations.

BELGE

Souche	Description	Atténuation*	Floculation	Temp. optimale	Tolérance à l'alcool	Profil de saveur
CERBERUS Comparable à WLP644	Une des meilleures levures pour la biotransformation du houblon qui produit des saveurs tropicales. Faiblement diastasique et non phénolique.	70-80%+	Faible	22-28°C (72-82°F)	Moyenne-Elevée	Ananas, Noix de coco, Citronnelle,
SAISON MAISON	Levure non diastasique pour bières de style Saison, pour les brasseurs qui ne veulent pas trop s'en faire avec la diastase. Utilisation d'enzyme amylglicosidase est recommandée pour garantir une bière ultra sèche.	72-80%	Moyenne-Faible	22-35°C (72-95°F)	Moyenne-Elevée	Poire, Fruits du verger
CLASSIC WIT Comparable à: WLP400, WY3944	Son nom dit tout : levure parfaite pour les Blanches moyennes-faibles permet de produire des Blanches troubles classiques.	72-78%	Moyenne-Faible	19-24°C (66-75°F)	Moyenne	Agumés, Fruits tropicaux, Épices à pâtisserie
FRUITY WIT Comparable à: WY3463	Plus d'esters de baies que la Classic Wit, et sa floculation moyenne-faible permet de produire des Blanches troubles classiques.	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 brasseries en raison de sa polyvalence et de sa facilité d'utilisation.	72-80%	Moyenne-Elevée	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 fermentations à gravité élevée.	74-86%	Moyenne	20-25°C (68-77°F)	Élevée	Une belle balance entre esters fruités et épices à pâtisserie

FRENCH SAISON, SPOOKY SAISON et DRY BELGIAN ALE également disponibles. Appelez notre équipe commerciale pour plus d'informations!

BRETTIS & SÛRES

BRETT D	« Do you like pina colodas? » Des esters d'ananas bien accentués et accompagnés d'une bonne dose de funk.	Ananas, Fruits tropicaux, Funk
BRETT Q	Équilibre unique des saveurs de fraise et de poire et l'un de nos Brettis les plus intenses.	Fraises, terreaux, funk
BRETT B	La souche classique <i>Brettanomyces bruxellensis</i> extraite d'une bière d'abbaye classique.	Cerise, Cuir, Funk
BRETT C	Funk minimal, tend à présenter des notes fruitées d'ananas ou de mangue. Se marie bien avec les fruits et/ou le houblon. Recommandé pour la fermentation secondaire ou la co-fermentation car l'atténuation est variable.	Agumés, mangue
BRETT L Comparable à: WY5526	Aussi appelé « 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.

CHOIX DU BRASSEUR

LACTO BLEND 2.0

Un mélange de *L. plantarum* et de *L. rhamnosus*, rehausse les arômes de citron et de goyave tropicale. Donne un goût sûr au mout en 24 heures. Conçue pour l'acidification rapide dans la cuve d'ébullition, mais peut également être utilisée dans les fermentations mixtes de 0 IBU.

Flavour Profile: Fruits tropicaux, Net

BERLINER BRETT BLEND

Un mélange de Berliner Brett 1 (*Brettanomyces anomalus*) et de Berliner Brett 2 (*Brettanomyces bruxellensis*) 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.

Agumés, vin blanc, fruits du verger, ananas, funk subtil

MOTHERSHIP BRETT BLEND

Un mélange sans pareil de nos souches Brett préférées! Vous pouvez utiliser Mothership dans toutes vos bières sûres ou bières sauvages pour produire une galaxie d'arômes funky et fruités.

Couvre le spectre des Brett

LACTO SECONDARY SOURING BLEND

Ce mélange de deux souches de *Lactobacillus* résistantes au houblon est conçu pour une acidification longue. Produit une acidité brassée. Nous recommandons un IBU de 15 ou moins pour la première génération.

Acidité mixte

BELGIAN SOUR BLEND

Un mélange de *Brettanomyces*, de *Lactobacillus*, et de *Pediococcus* extraits de bières sûres belges. Utilisé pour la fermentation secondaire pour créer les bières funky dont vous rêvez!

Fruité, Funky, Acidité équilibrée

Toutes les souches de *Lactobacillus* ont une fourchette de températures optimales de 30 à 40°C (86 à 104°F).

