

MANGROVE JACK'S

BREWING COMPANY

CRAFT  
SERIES

TRADE

MARK

EXPERT

*Hand  
Crafted*

FERMENTING

СУХИЕ ПИВНЫЕ  
ДРОЖЖИ



BORN IN EUROPE



EXPERTLY HAND CRAFTED

YEASTS

SELECTED TO SUIT

EXPERT

YOUR STYLE  
OF BEER

FERMENTING

AVAILABLE WORLDWIDE

[www.mangrovejacks.com](http://www.mangrovejacks.com)

# ПРЕВОСХОДНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ

Характер и сложность пива достигается совместными действиями хмеля, солода и типа используемых дрожжей. Дрожжи в свою очередь имеют решающее значение при создании исключительно личного пива.

Эти дрожжи были выведены на рынок после тщательных и долгих лет разработок, проведения широкомасштабных проверок на пивоварнях. Теперь эти разработки дают пивоварам возможность варить великое множество сортов пива, ранее требующих применение жидких дрожжей.

Каждый тип дрожжей производят используя современные производственные мощности, чтобы обеспечить простое использование и долговременность хранения. Вы можете быть уверенными что используя дрожжи Mangrove Jack's Craft Series вы получите непревзойденное постоянное качество с производством каждого вида напитка.



# СОДЕРЖАНИЕ

Превосходные дрожжи для пивоварения	1
Пивоварение с сухими дрожжами Mangrove Jack's Craft Series	3
Инструкция по регидратации	3
Какое количество использовать	3
Хранение	3
Как работают дрожжи	4
Выбор необходимого вида дрожжей	5
<b>Сухие дрожжи: Описания и спецификации</b>	
Пивные дрожжи Bavarian Wheat M20	8
Пивные дрожжи British Ale M07	9
Пивные дрожжи US West Coast M44	10
Пивные дрожжи Burton Union M79	11
Пивные дрожжи Bohemian Lager M84	12
Пивные дрожжи Belgian Ale M27	13
Пивные дрожжи Newcastle Dark Ale M03	14
Пивные дрожжи Workhorse Beer M10	15
Дрожжи для сидра M02	16

# ПИВОВАРЕНИЕ С СУХИМИ ДРОЖЖАМИ

## MANGROVE JACK'S CRAFT SERIES

При использовании этих дрожжей не надо быть предварительно подготовленным специалистом. Они предлагаются как экономически эффективной и удобной альтернативой жидким дрожжам и имеют неоспоримое преимущество - длительный срок хранения с неизменяемым качеством и высокой производительностью.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО РЕГИДРАТАЦИИ

Дрожжи Mangrove Jack's Craft Series хоть и не требуют предварительной гидратации - более чистые и лучшие результаты могут быть получены если провести регидратацию перед использованием.

Для всех штаммов, **кроме дрожжей Bohemian Lager**, добавить содержимое пакета в 100 мл воды, предварительно доведенной до температуры 30–35°C (86–95°F). Для регидратации дрожжей Bohemian Lager используют 100 мл воды температурой 20–25°C (68–77°F). Аккуратно перемешать до образования суспензии в течении 8-12 минут и добавить смесь в сусло. Так же сухие дрожжи могут быть доабвлены путем рассыпания по поверхности сусла и выдержке в таком состоянии в течении 10-15 минут до перемешивания.

ДОБАВЬТЕ СОДЕРЖИМОЕ В:

3.4 fl.oz  
(100 мл)  
ВОДЫ

ТЕМПЕР.  
ВОДЫ:  
30–35°C  
(86–95°F)

ДЛЯ ВСЕХ  
ТИПОВ  
ДРОЖЖЕЙ (КРОМЕ BOHEMIAN  
LAGER)

ТЕМПЕР.  
ВОДЫ:  
20–25°C  
(68–77°F)

ДЛЯ BOHEMIAN LAGER

### ХРАНЕНИЕ

Хранить в оригинальной упаковке при температуре 10°C (50°F) 30 месяцев. При 20°C (68°F) срок хранения 12 месяцев. При 30°C (86°F) срок хранения 4 месяца. При температурах более 30°C (86°F) максимальный срок хранения не более 6 недель.

### КАКОЕ КОЛИЧЕСТВО ИСПОЛЬЗОВАТЬ

В большинстве случаев пивные дрожжи Mangrove Jack's могут быть использованы из расчета один 10 граммовый пакет на 25 л. Тем не менее для достижения лучших результатов следует принимать к сведению следующие исключения из правил:

ИСКЛЮЧЕНИЯ	РЕКОМЕНДАЦИИ
Плотность эля больше 1.050	Используйте 2 x 10g пакета на каждые 25 л
Лагер ферментирован при 14°C (57°F) и ниже	Используйте 2 x 10g пакета на каждые 25 л

Недостаточное количество дрожжей в лагерах и крепких элях приведет к увеличению времени подготовки (между временем закладки дрожжей до начала брожения), что может привести к образованию микробов и заражению пива. Дрожжи испортятся, что может привести к образованию чрезмерных фруктовых эфиров и/или сернистых соединений.

Завышение плотности с низким количеством дрожжей может привести к сладкому и более солодовому вкусу пива.

# КАК ДРОЖЖИ РАБОТАЮТ

## 1. Фаза выдержки:

После добавления пивных дрожжей Mangrove Jack's в сусло, необходимо выждать период выдержки от 12 до 24 часов в зависимости от штамма дрожжей и от типа пива. На продолжительность этой фазы так же влияет степень насыщения сусла кислородом и его температура. Во время этой фазы дрожжи взаимодействуют с окружающей их средой, используя кислород и питательные вещества из сусла, таким образом дрожжи активируются.

## 2. Ферментация:

В течении первых 48 часов не обращайте внимание на отсутствие или малую активность. Большинство штаммов начинают действовать в течении 48 часов, но лагер потребует для этого более 24 часов (например, Bohemian Lager) для того чтобы пошли пузырьки в вашем гидрозатворе.

## 3. Созревание:

Как правило, наши штаммы эля производят пиво, которое достигает максимального вкусового потенциала примерно через 4 недели : 1-2 недели в ферментационном баке, а затем 2-3 недели в бутылках. Тем не менее, есть исключения из правил:

ИСКЛЮЧЕНИЯ	РЕКОМЕНДАЦИИ
Лагеры	8-10 недель: 3 недели ферментация, 5-7 недель в бутылках
Крепкие эли	Как минимум 4 недели: 2 недели ферментации и 2 недели в бутылках (дольше, если плотность выше 1.050)
Баварские пшеничные дрожжи	3 недели: 1 или 2 недели ферментации, 1 или 2 недели в бутылках
Дрожжи для сидра	3 недели: 1 неделя ферментации и 1-2 недели в бутылках

## 4. Повторное использование:

Дрожжи Mangrove Jack's не подходят для повторного использования. Для достижения лучших результатов всегда используйте свежие и неиспользованные дрожжи.



# SELECTING THE RIGHT YEAST

Выбор правильного штамма дрожжей для того стиля пива, которое Вы хотите сварить имеет решающее значение. Каждый штамм отличается своими вкусовыми характеристиками, а также насыщенностью основы и прозрачностью готового пива. Используйте приведенную ниже таблицу, а так же инструкции и характеристики дрожжей на следующих страницах, для выбора оптимального состава для Вашего стиля пива. **Напоминание:** дрожжи Workhorse не указаны в этой таблице, так как подходят для всех стилей пива. Дрожжи Workhorse так же применяются для варки лагеров при перепадах прохладных температур

НАЦИОНАЛЬНОСТЬ	СТИЛИ ПИВА	РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДРОЖЖИ
British	Classic English Style Pale Ale	Burton Union Yeast
	India Pale Ale UK	British Ale Yeast
	English Style Dark Mild Ale	Newcastle Dark Ale Yeast
	English Style Brown Ale	Newcastle Dark Ale Yeast
	Ordinary Bitter	Burton Union Yeast
	Best Bitter	Burton Union Yeast
	English-Style Extra Special Bitter	Burton Union Yeast
	British-Style Imperial Stout	British Ale Yeast
	Barley Wine British	British Ale Yeast
	Strong Ale	British Ale Yeast
	Old Ale	Newcastle Dark Ale Yeast
	Golden or Blonde Ale or Summer ale	Burton Union Yeast
	Porter	British Ale Yeast
	Foreign Style Stout	British Ale Yeast
Oatmeal Stout	British Ale Yeast	
American	American Style Lager (incl. Light or Premium)	Bohemian Lager Yeast
	American Style Pale Ale	US West Coast Yeast
	India Pale Ale US	US West Coast Yeast
	Imperial India Pale Ale	US West Coast Yeast
	American-Style Imperial Stout	US West Coast Yeast



НАЦИОНАЛЬНОСТЬ	СТИЛИ ПИВА	РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДРОЖЖИ
<b>German</b>	Bamberg-Style Rauchbier	Bohemian Lager Yeast
	German/Bohemian Style Pilsener	Bohemian Lager Yeast
	Munich Style Helles	Bohemian Lager Yeast
	Dortmunder/European-Style Export	Bohemian Lager Yeast
	Vienna Style Lager	Bohemian Lager Yeast
	German Style Schwarzbier	Bohemian Lager Yeast
	German Style Märzen/Oktoberfest	Bohemian Lager Yeast
	Traditional German Style Bock	Bohemian Lager Yeast
	German Style Heller Bock/Maibock	Bohemian Lager Yeast
	German Style Doppelbock	Bohemian Lager Yeast
	South German Style Hefeweizen	Bavarian Wheat Yeast
	South German-Style Kristal Weizen	Bavarian Wheat Yeast
	South German-Style Dunkel Weizen	Bavarian Wheat Yeast
	South German-Style Weizenbock	Bavarian Wheat Yeast
<b>Belgian</b>	French and Belgian Style Saison	Belgian Ale Yeast
	Belgian Style Dubbel	Belgian Ale Yeast
	Belgian Style Tripel	Belgian Ale Yeast
	Belgian Style Quadrupel	Belgian Ale Yeast
	Belgian Style Pale Strong Ale	Belgian Ale Yeast
	Belgian Style Dark Strong Ale	Belgian Ale Yeast
<b>Others</b>	Traditional Scotch Ale	British Ale Yeast
	Scottish Style Heavy Ale	Newcastle Dark Ale Yeast
	Scottish Style Export Ale	Newcastle Dark Ale Yeast
	Classic Irish Style Dry Stout	British Ale Yeast
	Ciders	Cider Yeast
	Ginger Beer	Workhorse Yeast
	Fruit Beers	US West Coast Yeast

# Сухие дрожжи:

## Описания и спецификации

### ОБЩЕЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Следующие страницы содержат подробную техническую информацию о штаммах сухих пивных дрожжей Mangrove Jack's Craft Series.

Всем пивоварам известно, что результат будет варьироваться в зависимости от многих факторов, не относящихся конкретно к дрожжам - результатом можно управлять путем регулирования температуры и количества применяемых продуктов.

Результаты, описанные на следующих страницах основаны на оптимальных условиях приготовления: ферментация эля при температуре 18-20°C (64-68°F) из расчета 10 грамм на 25 литров сусла; ферментация лагера при температуре при температуре 12-14°C (54-57°F) из расчета 20 грамм на 25 литров сусла

EXPERT



FERMENTING

— CRAFT SERIES —

# M20

## Bavarian Wheat Yeast

Активные сухие пивные дрожжи, содействуют повышенному уровню эфиров и фенолам гвоздики для улучшения сложного немецкого пшеничного пива

### ОПИСАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Классические дрожжи верхового брожения, подходящие для приготовления пива стилей German Weizens и Belgian Witbier. Имеют очень низкую скорость флокуляции и чистый "дрожжевой" аромат, который позволяет получить идеальное традиционное пиво. Эти дрожжи создают пиво с низким, сухим уровнем сладости, со средней плотностью основы и шелковистым ощущением во рту, дополненным вкусом банана и пряного аромата.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### КЛАССИФИКАЦИЯ:

Saccharomyces cerevisiae

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ДИАПАЗОН

ТЕМПЕРАТУРА: 18-30°C (59-86°F)

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

(5 - высокая, 1 - низкая)

АТТЕНУАЦИЯ: 2

ФЛОКУЛЯЦИЯ: 2

УПЛОТНЯЕМОСТЬ: 2

#### ЖИВЫХ ДРОЖЖЕВЫХ

КЛЕТОК: >5 x 10<sup>9</sup> КОЕ/грамм

СУХОЙ ВЕС: 93 – 96%

ДИКИЕ ДРОЖЖИ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

ЧИСЛО БАКТЕРИЙ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

СТАТУС ГМО: Без ГМО

### ОПИСАНИЕ БРОЖЕНИЯ

Брожение начинается в течении 24-36 часов и формирует плотную пену, которая не поднимается высоко в баре, как и большинство других штаммов пшеничных дрожжей.

Флокуляция медленная и очень низкая.

Быстро доходит до кондиции - пивод, ферментированное этим штаммом может быть готово к употреблению в надлежащем качестве всего через 10 дней.

Рекомендуемая температура брожения 18–24°C (59–75°F); однако этот штамм может быть сброжен и при температуре 30°C (86°F) если чрезмерное выделение эфира не является проблемой

08 |

### ХАРАКТЕРНЫЕ ЧЕРТЫ

#### АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Богатый аромат эфиров банана и гвоздики, сбалансированный корицей; эти ароматы, как правило, способны подавить любые другие оттенки и характеристики хмеля в пиве. Только интенсивный шоколад или аромат дареного солода - все это Вы найдете в приготовленном темном эле.

#### ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

В то время, как этот штамм имея среднюю аттенуацию - получаемое пиво не будет сладким. Вместо этого оно будет иметь сливочную, шелковистую консистенцию и богатую полную среднюю основу (но не тяжелую). Сильный карамельный и солодовый вкус являются сложными и в этом штамме их нет. Зато есть вкус глубокой обжарки и шоколада, и они довольно сильные. Легкая кислинка дополнит великолепный вкус пшеничной характеристики солода.

#### ВЫСОКОАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО:

В высокоалкогольных сортах пива, фенольная характеристика этого штамма становится немного дымной и очень интенсивной. Низкий уровень аттенуации дает возможность получить прекрасный результат в светлом пиве.

# M07

## British Ale Yeast

Универсальные активные сухие пивные дрожжи, подходят для широкого круга британских элей, включая эли высокой плотности

### ОПИСАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Нейтральный, верхового брожения, штамм идеально подходит для пивоварения гладких и шелковистых легких элей с нейтральным дрожжевым ароматом и вкусом. Этот штамм так же пригоден для крепких элей с мягким, сбалансированным вкусом и ореховыми, пряными и землистыми характеристиками хмеля и солода. Этот штамм дрожжей очень хлопьевидный и не склонный к автолизу, что делает его отличным выбором для бочкового или бутылочного пива.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### КЛАССИФИКАЦИЯ:

Saccharomyces cerevisiae

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ДИАПАЗОН

ТЕМПЕРАТУР: 16-22°C (57-72°F)

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

(5 - высокая, 1 - низкая)

АТТЕНУАЦИЯ: 4

ФЛОКУЛЯЦИЯ: 5

УПЛОТНЯЕМОСТЬ: 5

ЖИВЫХ ДРОЖЖЕВЫХ

КЛЕТОК: >5 x 10<sup>9</sup> КОЕ/грамм

СУХОЙ ВЕС: 93 – 96%

ДИКИЕ ДРОЖЖИ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

ЧИСЛО БАКТЕРИЙ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

СТАТУС ГМО: Без ГМО

### ОПИСАНИЕ БРОЖЕНИЯ

Быстро начинающаяся активность между 12-24 часами с обильным пенообразованием. Температурный диапазон для брожения широк и штамм будет работать даже при прохладных температурах. Он будет хорошо бролить при 12°C (54°F) и является идеальным выбором для деликатных, легких элей, а так же сбалансированного сладового среднего или крепкого эля.

Этот штамм английского происхождения имеет низкую тенденцию к производству сложных эфиров если не ферментируется выше 23°C (74°F), в обратном случае ароматы могут стать более явными.

### ХАРАКТЕРНЫЕ ЧЕРТЫ

#### АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Хмелевой и солодовый аромат усиленно стремятся к земляному и ореховому аромату, аромату апельсиновой корки и мягких специй. Эфиры почти отсутствуют в пиве, сваренном при температурах ниже 20°C (68°F).

#### ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Пиво, ферментированное этим штаммом будет сухим, но очень светлым, но не будет тонким и водянистым. Кислинка будет не большой, и вкус будет мягкий, гладкий, с не вязущей структурой. Высоко хлопьевидный и эластичный, не склонный к автолизу, этот штамм отличный вариант для бочки или бутылочного пива.

#### ВЫСОКОАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО:

Формирование эфира будет немного повышенным в высокоалкогольном пиве, но будет приятно дополнен ароматом спелого яблока, доминирующей грушей и слегка заметным банановым вкусом. Пиво будет сухим, но восприятие солодовой сладости будет ощущаться в долгом послевкусии, наряду со сложным солодовым характером. Алкоголь должен согреть, а не охлаждать.

## US West Coast Yeast

Активные сухие дрожжи подходят для американских стилей эля, с исключительно чистым ароматом акцентированного хмеля

## ОПИСАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

При продвижении пивоваренного ремесла в США наблюдается большой спрос на штамм дрожжей, который подчеркивает выразительные ароматы уникальных ингредиентов. Дрожжи US West Coast с высокой аттенуацией, верхового брожения, с нейтральными ферментами и широким диапазоном применяемого сусла и температурных режимов. Производят умеренно высокую кислотку, которая позволяет ощутить острый цитрусовый хмельной аромат, действительно пробивной, а так же повышенные жареные характеристики темного солода. Если Вы планируете использовать дорогие сорта ароматного хмеля как яркую черту Вашего пива - используйте эти дрожжи.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## КЛАССИФИКАЦИЯ:

Saccharomyces cerevisiae

## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ДИАПАЗОН

ТЕМПЕРАТУР: 18-23°C (59-74°F)

## ХАРАКТЕРИСТИКИ:

(5 - высокая, 1 - низкая)

АТТЕНУАЦИЯ: 4

ФЛОКУЛЯЦИЯ: 4

УПЛОТНЯЕМОСТЬ: 3

## ЖИВЫХ ДРОЖЖЕВЫХ

КЛЕТОК: >5 x 10<sup>9</sup> КОЕ/грамм

СУХОЙ ВЕС: 93 – 96%

ДИКИЕ ДРОЖЖИ: <1 на 10<sup>6</sup> ячеек

ЧИСЛО БАКТЕРИЙ: <1 на 10<sup>6</sup> ячеек

СТАТУС ГМО: Без ГМО

## ОПИСАНИЕ БРОЖЕНИЯ

Быстро начинающее, но довольно продолжительное брожение - достижение окончательного осадка займет около 2 недель. Пена будет плотной и сливочной, иногда объемной. Терпеливо приготовленное пиво воздаст пивовару приятным сухим, дрожжевым и нейтральным вкусом.

## ХАРАКТЕРНЫЕ ЧЕРТЫ

## АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Очень нейтральный штамм, даже при ферментации в очень плотном сусле при повышенных температурах. Острый цитрусовый и хвойный хмелевой аромат будут усилены, в том числе и жареный темный солодовый аромат.

## ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Пиво, ферментированное этим штаммом, будет сухим и четким. Этот штамм является лучшим для хмелевидных элей американского стиля. Легкое пиво может оказаться немного "раздетым", тонким и вяжущим, если не соблюдать осторожность с суслом в пользу декстринов и избегать чрезмерных количеств. Кислинка высоко умеренная, повышенный хмелевой аромат.

## ВЫСОКОАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО:

Очень нейтральный, с небольшой кислоткой, сбалансированный алкоголем и солодом - с этим штаммом можно пролутить крепкие эли с простыми солодовыми заправками. Алкогольный вкус и аромат будет доминировать, и будет довольно приятным, но не резким.

# M79

## Burton Union Yeast

**Активные сухие пивные дрожжи, подходят для широкого спектра хмелевого и характерного пива английского стиля**

### ОПИСАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Для приготовления известного во всем мире своим четким, сухим и однозначно солодовым хмелевым вкусом эля, этот штамм был разработан на крупных предприятиях специально для домашних любителей пивоварения в самом сердце британского пивоварения. Дрожжи Burton Union мягкие, с быстрой ферментацией, генерирует легкие и нежные эфиры спелой груши и не затмевают легкий солодовый вкус. Умеренная кислотка уравнивает гладкую и шелковистую структуру пива, сброженного этим штаммом. Если солод и хмель будут выражены сильнее, дрожжи будут нейтральны. При использовании легкого солода хмель и сложные эфиры способны заставить пиво сиять. Пиво с этими дрожжами может быть готово уже через 3 недели.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### КЛАССИФИКАЦИЯ:

Saccharomyces cerevisiae

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ДИАПАЗОН

ТЕМПЕРАТУР: 18-23°C (62-74°F)

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

(5 - высокая, 1 - низкая)

АТТЕНУАЦИЯ: 4

ФЛОКУЛЯЦИЯ: 4

УПЛОТНЯЕМОСТЬ: 3

#### ЖИВЫХ ДРОЖЖЕВЫХ

КЛЕТОК: >5 x 10<sup>9</sup> КОЕ/грамм

СУХОЙ ВЕС: 93 – 96%

ДИКИЕ ДРОЖЖИ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

ЧИСЛО БАКТЕРИЙ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

СТАТУС ГМО: Без ГМО

### ОПИСАНИЕ БРОЖЕНИЯ

Очень быстро начинают работать, образуя в течении 12-24 часов высокую пену и формирует массивную, плотную прослойку в первичной стадии ферментации в верхней части заторного бака (если нет достаточного пространства). Достигает окончательной плотности за неделю или раньше, если сусло не очень плотное. Производит небольшое количество серных выделений, которые в последствии исчезают.

### ХАРАКТЕРНЫЕ ЧЕРТЫ

#### АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Присутствуют грушевые эфиры, возможно даже клубника или киви, чистый и нежный аромат солода и хмеля во время брожения. Если хмеля и/или солода много в пиве, ароматические характеристики этого штамма уйдут на второй план.

#### ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Чистый, в основном нейтральный, гладкий. Послевкусие умеренно сухое, не затмевающее основу. Шелковистая, слегка гладкая текстура, от легкой до средней умеренной кислоткой, и в основном нейтральный вкус и не слишком насыщенный аромат этого штамма дрожжей делает его универсальным для широкого круга элей.

#### ВЫСОКОАЛЬКОГОЛЬНОЕ ПИВО:

Очень хороший сорт для производства крепких элей, которые не требуют доминирующего фруктового эфира или сладости. Эти дрожжи позволят получить пиво с богатой основой, но не тяжелой или плотной.

# M84

## Bohemian Lager Yeast

Активные сухие пивные дрожжи низового брожения подходят для европейского лагера и пилснера

### ОПИСАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Bohemian Lager является классическим континентальным штаммом низового брожения, производящим элегантные, хорошо сбалансированные сорта пива. Дрожжи Bohemian Lager характеризуются сухим и чистым вкусом, типичным для чешского пивоварения. Этот штамм дает гладкие, тонкие характеристики дрожжей с приглушенными фруктовыми нотами, в результате чего получается лагер с выразительным хмелевым характером. Даже при таком богатом и живительном свойстве это пиво не будет сладким, но может иметь едва уловимый сладкий вкус солода в послевкусии. Созревание лагера короткое - 4 недели могут привести к нормальному результату, а уже 6-8 недель - приведут к более богатому, гладкому, с изысканным ароматом и вкусом пиву.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### КЛАССИФИКАЦИЯ:

Saccharomyces cerevisiae

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ДИАПАЗОН

ТЕМПЕРАТУР: 10-15°C (50-59°F)

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

(5 - высокая, 1 - низкая)

АТТЕНУАЦИЯ: 4

ФЛОКУЛЯЦИЯ: 4

УПЛОТНЯЕМОСТЬ: 4

#### ЖИВЫХ ДРОЖЖЕВЫХ

КЛЕТОК: >5 x 10<sup>9</sup> КОЕ/грамм

СУХОЙ ВЕС: 93 - 96%

ДИКИЕ ДРОЖЖИ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

ЧИСЛО БАКТЕРИЙ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

СТАТУС ГМО: Без ГМО

### ОПИСАНИЕ БРОЖЕНИЯ

Быстрый старт брожения для штамма лагера, пена появляется через 24 часа. Достигает окончательной плотности за 2 недели, за исключением сильных сусел, что потребует длительного вторичного брожения. Созревание в лагерных танках период брожения может быть довольно коротким, как минимум 4 недели с хорошими результатами, или 6-8 недель - приведет к более богатому, гладкому, с изысканным ароматом и вкусом пиву.

### ХАРАКТЕРНЫЕ ЧЕРТЫ

#### АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Можно ожидать классический для Bohemian Pilsner аромат и вкус.

#### ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Земляная пряность благородного хмеля и солода пильснера будет усилена и поддержана умеренно и полно. Если в сусло добавить воды, то нежный солодовый вкус будет передан в пиво. Пиво, сброживаемое этим штаммом, как правило богатое и живительное, но не тяжелое. Светлое и тонкое, сбалансированное пиво.

#### ВЫСОКОАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО:

Этот штамм будет достаточно хорошо себя вести в производстве высокоалкогольного пива, но только 9%. Пиво с содержанием спирта более 7% будет немного сладким и спирт может быть сильно ошутим.

## Belgian Ale Yeast

**Высоко сбраживаемые активные сухие пивные дрожжи, подходящие для широкого спектра бельгийских стилей эля**

### ОПИСАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Со множеством вкусов и ароматов, охваченных мастерами пивоварения Бельгии, этот штамм был специально разработан чтобы принести лучшие из этих ароматов в домашние пивоварни. Дрожжи Belgian Ale являются дрожжами верхового сбраживания, для создания пива с пряными, фруктовыми и перечными нотами. Идеально подходит для брожения бельгийского сайсона и других бельгийских стилей пива. Эти дрожжи очень сильного сбраживания и имеют высокую сопротивляемость этанолу, что делает его идеальным для создания большинства бельгийских сортов пива, в том числе Quadrupel с долей содержания алкоголя в объеме 14%. Высокоалкогольная ферментация может протекать долго, но штамм достаточно стойкий для этого процесса. Этот штамм приносит изощренность промышленного производства бельгийского эля к домашней или малой пивоварне.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### КЛАССИФИКАЦИЯ:

Saccharomyces cerevisiae

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ДИАПАЗОН

ТЕМПЕРАТУР: 26-32°C (79-90°F)

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

(5 - высокая, 1 - низкая)

АТТЕНУАЦИЯ: 5

ФЛОКУЛЯЦИЯ: 3

УПЛОТНЯЕМОСТЬ: 3

#### ЖИВЫХ ДРОЖЖЕВЫХ

КЛЕТОК: >5 x 10<sup>9</sup> КОЕ/грамм

СУХОЙ ВЕС: 93 – 96%

ДИКИЕ ДРОЖЖИ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

ЧИСЛО БАКТЕРИЙ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

СТАТУС ГМО: Без ГМО

### ОПИСАНИЕ БРОЖЕНИЯ

Дрожжи Belgian Ale Yeast долго ферментируются, производя слегка светлую пену, которая не грозит переполнению бака. Такой долгий процесс может длиться полные 24 часа после закладки дрожжей. Первичное брожение может быть активным, но не несущим какую либо угрозу. Сусло из 1.050 может стать 1.010 за 7 дней, но этот штамм при ферментации выдает от 1.002 до 1.005, и в этот момент его следует разливать. Этот штамм обладает чрезвычайно высокой устойчивостью к алкоголю в пиве с содержанием алкоголя в объеме до 14%, хоть для получения такого результат срок ферментации будет около 1 месяца. Более высокие температуры брожения 26-32°C (79-90°F) рекомендуются варить с этим штаммом слабо забродившее сусло или при производстве более выраженного стиля пива.

### ХАРАКТЕРНЫЕ ЧЕРТЫ

#### АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Бельгийский штамм дрожжей приносит всю изысканность и сложность классического промышленного производства эля в домашнее пиво. Пряные и перечные ароматы занимают видное место с оттенком вездесущего фруктового вкуса в этом Бельгийском эле.

#### ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Это очень сильный штамм дрожжей, который будет поглощать все, кроме самых высоких заклядок хмеля и сложного солода. Пиво, ферментированное с этими дрожжами, будет с сухим послевкусием и часто с легкой сухой кислоткой и перечными нотами, что позволяет комфортно пить его и в высокоалкогольном варианте. Высокоалкогольное пиво при производстве может иметь повышенное выделение метилового эфира и теплых алкогольных ноток.

#### ВЫСОКОАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО:

Идеально подходит для производства пива с 14% FBV, что делает его пригодным для широкого спектра бельгийских сортов пива, в том числе и стиля Quadrupel.

## Newcastle Dark Ale Yeast

Активные сухие пивные дрожжи подходят для различных очень плотных британских элей, производя исключительную основу и полный вкус

## ОПИСАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Дрожжи Newcastle Dark Ale успешно подходит для бочкового домашнего пива. Штамм верхового брожения идеально подходит для британских элей, темных насыщенных элей, мягких коричневых и тяжелых шотландских элей. Отобран не за небольшую аттенюацию, а за повышенную плотность (в отличие от других дрожжей). Темные фруктовые эфиры ощущаются при ферментации с соблюдением соответствующей температуры. Следует проявлять осторожность, чтобы подстроить хмелевую горечь для обеспечения получения эфира и для дополнения полного, насыщенного вкуса.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## КЛАССИФИКАЦИЯ:

Saccharomyces cerevisiae

## РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ДИАПАЗОН

ТЕМПЕРАТУР: 18-22°C (64-72°F)

## ХАРАКТЕРИСТИКИ:

(5 - высокая, 1 - низкая)

АТТЕНЮАЦИЯ: 3

ФЛОКУЛЯЦИЯ: 3

УПЛОТНЯЕМОСТЬ: 3

## ЖИВЫХ ДРОЖЖЕВЫХ

КЛЕТОК: >5 x 10<sup>9</sup> КОЕ/грамм

СУХОЙ ВЕС: 93 – 96%

ДИКИЕ ДРОЖЖИ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

ЧИСЛО БАКТЕРИЙ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

СТАТУС ГМО: Без ГМО

## ОПИСАНИЕ БРОЖЕНИЯ

Умеренно быстро этот штамм начинает активность через 12-24 часов. Newcastle Dark Ale был успешно перенесен с промышленного производства бочкового пива на домашней установке, имитирующий насыщенное послевкусие, известное всем. При небольшой аттенюации происходит обильное выделение пены, которая быстро останавливается, позволяя провести более полную ферментацию с оптимальными температурами, которая даст более плотное пиво с фруктовыми эфирами. Флокуляция средняя, создает кристаллы светлого пива если подвергнуть его вторичной ферментации или если использовать осветлители. Более низкие температуры могут повысить аттенюацию если требуется пиво с более легкой основой.

## ХАРАКТЕРНЫЕ ЧЕРТЫ

## АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

При нормальной температуре ферментации дрожжи Newcastle dark ale характеризуются чрезвычайно характерным и аппетитным эфирным ароматом, напоминающим о богатых темных фруктах,

## ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Этот штамм дрожжей был выведен специально чтобы усилить вкусовые ощущения. Состав должен быть полным и склоняться к богатым свойствам темных фруктов, необходимо позаботиться при проектировании пива регулировкой хмелевой горечи, чтобы получить более легкое, со сладким вкусом, пиво

## ВЫСОКОАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО:

Высокоалкогольные сорта пива будут иметь слегка сладковатый и тяжелый вкус изза сравнительно не высоких возможностей выраживания этих дрожжей, хотя более низкая температура ферментации может немного изменить эту ситуацию.

## Workhorse Beer Yeast

Активные сухие пивные дрожжи с нейтральными вкусовыми характеристиками для эля и лагера с возможностью варки при температуре окружающей среды. Для ВСЕХ стилей пива

### ОПИСАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Дрожжи Workhorse Beer являются действительно универсальными, подходящими для многих стилей пива с очень высокой плотностью и различных температурах варки. Для балтийского портера подойдет температура брожения лагера. Штамм верхового брожения дает такой чистый вкус и аромат, что может применяться для любого пива. Это надежный штамм с быстрым и четким брожением, хорошими свойствами аттенуации и идеален для бочкового или бутылочного пива. Имеет очень хорошую устойчивость к этанолу до 9% ABV и отличный температурный допуск 32°C (90°F).

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### КЛАССИФИКАЦИЯ:

Saccharomyces cerevisiae

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ДИАПАЗОН

ТЕМПЕРАТУР - Лагер: 15-20°C (59-68°F)

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ДИАПАЗОН

ТЕМПЕРАТУР - Эль: 20-32°C (68-90°F)

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

(5 - высокая, 1 - низкая)

АТТЕНУАЦИЯ: 4

ФЛОКУЛЯЦИЯ: 3

УПЛОТНЯЕМОСТЬ: 3

#### ЖИВЫХ ДРОЖЖЕВЫХ

КЛЕТОК: >5 x 10<sup>9</sup> КОЕ/грамм

СУХОЙ ВЕС: 93 – 96%

ДИКИЕ ДРОЖЖИ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

ЧИСЛО БАКТЕРИЙ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

СТАТУС ГМО: Без ГМО

### ОПИСАНИЕ БРОЖЕНИЯ

Очень быстрый старт верхового брожения со пеной от средней до высокой в течении 24 часов после закладки. Эти дрожжи имеют высокую устойчивость к этанолу до 9%ABV и большой температурный диапазон до 32°C (90°F). С минимальным выделением эфира и различных вкусовых и ароматических характеристик, эти дрожжи подходят для разных стилей пива от легкого лагера до балтийского портера. Умеренная флокуляция, и может быть понадобится вторичное брожение для некоторых стилей пива для получения более чистого пива.

### ХАРАКТЕРНЫЕ ЧЕРТЫ

#### АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Пивные дрожжи Workhorse имеют нейтральный и чистый аромат, делающие его пригодным для всех стилей пива. Небольшое выделение серы при низких температурах красиво имитирует характеристики лагера.

#### ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

В качестве нейтральной ферментации дрожжи Workhorse Beer производит очень чистый и четкий продукт. Ощущения во рту будут светлым и скромным, низкая кислотность в готовом пиве делает этот штамм пригодным для большинства стилей, хотя хмелевые закладки стоит тщательно отслеживать для получения лучших результатов.

#### ВЫСОКОАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО:

Этот штамм показал себя с лучшей стороны при производстве высокоалкогольного пива до 9% ABV оставляя полное и ароматное пиво.

## Cider Yeast

Активные сухие дрожжи для всех типов сидра

### ОПИСАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Дрожжи для сидра Mangrove Jack's являются штаммом с высокими выделением эфира, придаваемому изначальную густину. Обнаруживая полный фруктовый потенциал сока. Сидры, ферментированные с использованием этого штамма, имеют исключительно четкий, ароматный и освежающий вкус. Это очень сильные дрожжи, имеют хорошее усвоение фруктозы и способны ферментировать в сложных условиях и различных температурах. Дрожжи для сидра Mangrove Jack's - сильный флокулянт, подходит для многих стилей сидра. Содержащиеся в дрожжах микроэлементы необходимы для поддержания здоровья дрожжей.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### КЛАССИФИКАЦИЯ:

Saccharomyces cerevisiae

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ДИАПАЗОН

ТЕМПЕРАТУР: 12-28°C (54-82°F)

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

(5- high, 1- low)

АТТЕНУАЦИЯ: 5

ФЛОКУЛЯЦИЯ: 5

УПЛОТНЯЕМОСТЬ: 5

#### ЖИВЫХ ДРОЖЖЕВЫХ

КЛЕТОК: >5 x 10<sup>9</sup> КОЕ/грамм

СУХОЙ ВЕС: 93 – 96%

ДИКИЕ ДРОЖЖИ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

ЧИСЛО БАКТЕРИЙ: <1 на 10<sup>6</sup> клеток

СТАТУС ГМО: Без ГМО

### ОПИСАНИЕ БРОЖЕНИЯ

Очень быстрое начало работы может быть замечено через 12-24 часа. Брожение происходит быстро и надежно, с высокой аттенуацией в короткий промежуток времени. Температурный диапазон широк и может работать при прохладной температуре. Этот штамм будет надежно бродить и при 12°C (54°F) и является оптимальным выбором для всех стилей сидра, особенно для континентального стиля.

Этот штамм производит большое количество эфира при повышенных температурах, с выраженным ароматом и вкусовыми характеристиками. Содержание азота низкое, устойчивость к SO<sub>2</sub> высокая.

### ХАРАКТЕРНЫЕ ЧЕРТЫ

#### АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Фруктовые ароматы наряду со средним выделением эфира, особенно при повышенной температуре.

#### ВКУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Сидры, ферментированные этим штаммом, имеют сухое послевкусие и относительно полной и исключительной глубиной ароматного фруктового вкуса.

#### ВЫСОКОАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО:

Этот штамм может производить высокое содержание алкоголя >12% ABV.





Mangrove Jack's Craft Series has been developed to give you quality tools and ingredients needed to make premium craft beer at home.

**For more info on available kits, equipment, videos and tips, visit our website:**

[www.mangrovejacks.com](http://www.mangrovejacks.com)

**MANGROVE JACK'S**  
BREWING COMPANY

