



Спецификация

BRY-97

AMERICAN WEST COAST ALE YEAST

LalBrew BRY-97™ — это дрожжи для американского эля западного побережья, которые были отобраны из коллекции культур технологического института Siebel Institute благодаря их способности производить высококачественные сорта эля. LalBrew BRY-97™ — это нейтральный штамм с высокой флокуляцией, который может использоваться для производства широкого ряда сортов пива американского стиля. Традиционные типы элей, которые варятся с помощью LalBrew BRY-97™, помимо прочих, включают сливочный эль, американское пшеничное пиво, шотландский эль, американский пейл эль, американский янтарный эль, американский коричневый эль, американский индийский пейл эль (ИПЭ), американский стаут, русский имперский стаут, имперский ИПЭ, ржаное пиво, старый эль и американское ячменное вино.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Согласно классификации дрожжи относятся к дрожжам верхового брожения *Saccharomyces cerevisiae*.

Химический анализ дрожжей LalBrew BRY-97™:

Процентное содержание сухого вещества	93–97 %
Живых дрожжевых клеток	$\geq 5 \times 10^9$ на 1 грамм сухих дрожжей
Диких дрожжей	< 1 на 10^6 дрожжевых клеток
Диастатический	Диастатический: необнаружимый
Бактерий	< 1 на 10^6 дрожжевых клеток

Готовый продукт реализуется на рынке после прохождения серии строгих испытаний
*Более подробная информация указана в спецификации



ПИВОВАРЕННЫЕ СВОЙСТВА

В стандартных условиях для сула Lallemand при температуре 20 °C (68 °F) дрожжи LalBrew BRY-97™ демонстрируют такие свойства:

интенсивный процесс брожения, который завершается через 4 дня.

аттенуация от средней до высокой, высокая флокуляция.

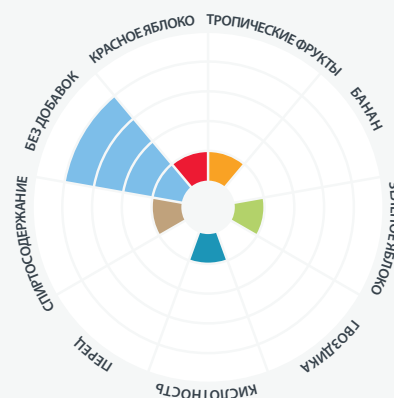
нейтральный вкус с легкими эфирными нотками.

оптимальный температурный диапазон для дрожжей LalBrew BRY-97™ при производстве традиционных стилей пива — 15–22 °C (59–72 °F).

Скорость брожения, время брожения и аттенуация зависят от плотности инокуляции, обращения с дрожжами, температуры брожения и питательности сула. **Если у вас возникли вопросы, обращайтесь к нам по эл. почте brewing@lallemand.com.**



ВКУС И АРОМАТ



КОРОТКО

СТИЛИ ПИВА

Американские эли

АРОМАТ

Нейтральный с легкими эфирными нотками

АТТЕНУАЦИЯ

от средней до высокой

ДИАПАЗОН БРОЖЕНИЯ

15 - 22°C (59 - 72°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ

высокая

СПИРТОУСТОЙЧИВОСТЬ

13% ABV

НОРМА ЗАСЕВА

50–100 г / 100 л для получения минимум 2,5–5 млн клеток / 1 мл



Спецификация BRY-97 AMERICAN WEST COAST ALE YEAST



УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

В зависимости от желаемой плотности пива, помимо других переменных, необходимо применять различные нормы засева дрожжей. Для дрожжей LalBrew BRY-97™ норма засева колеблется от 50 до 100 граммов активных дрожжей для инокуляции 100 литров сусла. Для усиления брожения, увеличения плотности и кислотности могут потребоваться более высокие нормы засева и дополнительные питательные вещества для обеспечения здорового брожения.

Узнайте рекомендованную норму засева с помощью Pitch Rate Calculator (Калькулятор нормы засева) на вкладке Brewer's Corner (Уголок пивовара) на сайте www.lallemandbrewing.com.

LalBrew BRY-97™ может быть засеян так же, как и любой другой тип дрожжей, в соответствии с СОП вашей пивоварни. При повторном засевании сухих дрожжей требуется аэрация сусла.



ХРАНЕНИЕ

Дрожжи LalBrew BRY-97™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4 °C (39 °F). Дрожжи LalBrew BRY-97™ резко теряют активность после контакта с воздухом.

Не используйте упаковки по 500 или 11 г, если нарушена их герметичность. Открытые пакеты необходимо закрыть повторно, хранить в сухом месте при температуре ниже 4 °C (39°F), и использовать в течение 3 дней. Если открытый пакет сразу же после открытия повторно герметизируется, дрожжи могут храниться при температуре ниже 4 °C (39°F), до истечения указанного срока годности. Не используйте дрожжи после истечения срока годности, указанного на упаковке.

Брожение гарантируется при соблюдении условий хранения и использования до указанной даты истечения срока годности. Однако сухие пивные дрожжи Lallemand очень сильные, и некоторые штаммы могут выдерживать короткие периоды при не оптимальных условиях.

Если у вас есть вопросы, не стесняйтесь обращаться к нам. У нас есть команда технических представителей, которые будут рады вам помочь.



ВНЕСЕНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Допускается два способа внесения дрожжей в сусло – прямая задача в сухом виде внесение после регидратации.

Доказано, что регидратация пивоваренных дрожжей Lallemand в стерильной воде перед задачей в сусло снижает стрессовую нагрузку на клетку при переходе из сухой формы в жидкую. Однако для большинства ферментаций этот стресс не столь значителен, чтобы повлиять на ход брожения и вкусовые характеристики, поэтому поэтому прямая задача сухих дрожжей напрямую в сусло также приводит к хорошим результатам. Также доказано, что использование питательного вещества для регидратации, такого как Go-Ferm Protect Evolution, улучшает ход брожения при сложных ферментациях.

Отмеряйте массу дрожжей согласно рекомендуемым нормам задачи. Калькуляторы норм внесения дрожжей оптимизированные для жидких культур могут привести к существенной сверхзадаче сухих дрожжей. Посетите наш калькулятор норм задачи, оптимизированный для сухих штаммов дрожжей Lalbrew Premium для более точного подсчёта.

<https://www.lallemandbrewing.com/en/brewers-corner/brewing-tools/pitching-rate-calculator/>

РЕГИДРАТАЦИЯ

Высыпьте дрожжи на поверхность чистой стерилизованной воды, вес которой в 10 раз превышает вес дрожжей при температуре 30-35°C (86-95°F) для элевых дрожжей и 25-30°C (77-86°F) для лагерных дрожжей. Не используйте сусло, дистиллированную воду или воду после прохождения обратного осмоса, так как это может привести к потере жизнеспособности дрожжей. Осторожно перемешайте, оставьте нетронутыми на 15 минут, затем снова перемешайте, чтобы полностью растворить дрожжи. Оставьте их еще на 5 минут при температуре 30-35°C (86-95°F) для элевых дрожжей и 25-30°C (77-86°F) для лагерных дрожжей.

Затем доводите температуру полученной смеси до температуры сусла, смешав соответствующее количество сусла с регидратированными дрожжами. Сусло следует добавлять с интервалом в 5 минут, стараясь не снижать температуру более чем на 10°C за один раз. Температурный шок >10°C вызовет образование петит-мутантов, приводящих к длительному или неполному брожению и возможному образованию нежелательных ароматов. Естественное остывание недопустимо. Это займет слишком много времени и может привести к потере жизнеспособности или жизненной активности.

Без задержки вносите дрожжи в емкость брожения в охлажденное сусло. Пивоваренные дрожжи Lallemand были изначально созданы, чтобы переносить регидратацию. Дрожжи содержат достаточный запас углеводов и ненасыщенных жирных кислот для активного роста. Нет необходимости аэрировать сусло при первом использовании.

ПРЯМОЕ ВНЕСЕНИЕ (без регидратации)

Равномерно высыпайте дрожжи на поверхность сусла в емкость брожения во время заполнения. Движение сусла, заполняющего ферментер, будет способствовать перемешиванию дрожжей в сусле.

КОНТАКТЫ

Для получения дополнительной информации посетите наш сайт по адресу www.lallemandbrewing.com

Если у вас возникли вопросы, обращайтесь к нам по эл. почте brewing@lallemand.com