CTPATEГИЯ 21)

ВСЁ ДЛЯ КРАФТОВОГО, ПРОМЫШЛЕННОГО И ДОМАШНЕГО ПИВОВАРЕНИЯ

























СОДЕРЖАНИЕ

О комании	4
Хмель	5-6
Хмелевые продукты	7
Солод	8-9
Сахара и экстракты	10
Дрожжи	11
Функциональная добавка Brewtan	12
Специи и добавки	13
Мойка и фильтрация	14
Упаковка	15

Стратегия 21 - надежный партнер в сфере поставок сырья для пивоварения. В своей работе мы ориентированы на потребности клиентов и находим индивидуальный подход к каждому.

Компания является одним из крупнейших поставщиков сырья для пивоварен России и ЕврАзЭС. По данным таможенной статистики ежегодно компании группы импортируют около 25-30 % от общего объема ввезенных в Российскую Федерацию хмелепродуктов (хмелевые экстракты, гранулы хмеля).

10 складских комплексов в восьми крупных городах России: Санкт-Петербург, Москва, Краснодар, Екатеринбург, Новосибирск, Красноярск, Омск, Воронеж.

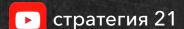
Собственный отдел логистики и таможенного оформления имеет большой опыт в решении сложных логистических задач, организации срочных поставок и работы с государственными надзорными органами (Россельхознадзор, СЗТУ, Роспотребнадзор).

Доступные способы доставки:

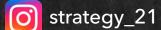
Морские контейнера (через порт Санкт-Петербург, Кронштадт, Новороссийск) Авто (терминал Янино, Парголово, ЛО) Авиа (ГТ Пулково, Трансэйр)

s21shop.ru

Специально для наших клиентов мы разработали интернет-магазин, в котором можно заказать любой товар он-лайн. Ассортимент интернет-магазина насчитывает более 500 наименований товаров.



Мы - создатели одного из самых популярных Youtube-каналов и Insta-блогов пивоваренной отрасли. Суммарное число нашей аудитории составляет более 10 000 подписчиков, а ежедневный охват - более 100 000 пользователей!



Подпишитесь и Вы!

В компании есть собственная экспериментальная пивоварня для проведения тестов, разработки новых рецептур, проведения семинаров и обучения персонала в городе Санкт-Петербурге.

Наш пивовар-технолог проводит консультации и выездные аудиты пивоваренных производств: оказывает помощь в оптимизации технологических процессов и адаптации оборудования под особенности сырья.

Сотрудники компании регулярно проходят обучения, проводимые институтом VLB, а так же посещают семинары компаний-партнеров: Lallemand, Yakima Chief, BarthHaas, Ajinomoto.

Мы всегда в курсе мировых тенденций пивоваренного рынка.

ХМЕЛЬ

Мы представляем более 100 сортов хмеля со всего мира: Германии, Великобритании, США, Австралии, Чехии, Словения, Польша, Франция, Новая Зеландия.











		water trans & moreover	CA REPU
Наименование	Альфа-кислота	Ароматические ноты	Интенсивност
			аромата
Ahtanum	4-8	цветочный, цитрус, лимон	7
Amarillo	7-11	цитрус, цветы, апельсин	9
Arrianno Azacca	14-16	манго, папайя, апельсин манго, папайя, апельсин, грейпфрут, лимона, сосна	8
Bravo	14-18	смолянистый, еловая шишка, слива	8
BRU-1 NEW	12-16	смолянистый, еловая шишка, слива	8
Cascade	5-9	личи, цветы, грейпфрут	9
Cashmere	7-10	травяной, лимон, лайм, дыня	,
Centennial	7-12	лимон, травы, смола	9
Chinook	11-15	грейпфрут, цитрус, еловая шишка	9
Citra	11-14	манго, лайм, тропические фрукты	9
Columbus	14-20	шербет, черный перец, лакрица	9
Crystal	3-6	мандарин, цитрусовые	6
Ekuanot	13-16	дыня, лайм, зеленый перец, папая	9
El Dorado	13-17	абрикос, персик	6
alconer`s Flight	10-12	тропический, цветочный, лимонный, грейпфрутовый	
HBC 472	9-11	цитрусовые фрукты, кокосовый орех, древесный	
daho 7	11-13	тропические фрукты, цитрусовые, сосна	
daho Gem	12-15	фрукты, красная ягода, цитрусы, мята	
Mosaic	11-14	тропические фрукты, черника, цитрус	9
Pahto HBC 682	15-17	травянистый, землистый и цветочный	
Pekko	14-18	травянистый, землистый и цветочный	
Pink Boots Blend	9-12	тропические фрукты, черника, цитрус	9
Sabro HBC 438	12-17	мандарин, тропический фрукт, косточка, кокос	
Simcoe	11-15	грейпфрут, маракуя, сосна	9
Sorachi Ace	10-14	лимон, кокос	7
Strata NEW	11-15	клубника, маракуя, грейпфрут	
Summit	13-15	розовый грейпфрут, апельсин	8
Talus HBC 692	8-11	розовый грейпфрут, тропические фрукты	
Triumph	11-15	розовый грейпфрут, апельсин	8
Warrior	13-15	смолистый, травяной, сосновый	6
Willamette	4-7	черная смородина, специи, цветы	8
Zeus	14-19	травянистый, землянистый	
Новая Зеландия			
Or Rudi	11-14	лемонграсс, еловые иголки, трава	8
Kohatu	6-9	лемонграсс, еловые иголки, трава	8
Motueka	10-13	цветы, лимон, лайм, аромат "Мохито»	8
Nelson Sauvin	10-13	крыжовник, грейпфрут	9
Pacifica	4-7	травяной, апельсиновый, цитрусовый	6
Pacific Gem	13-18	черная смородина, дуб, ель	7
Pacific Sunrise	11-16	лимон, цитрусовые, дыня и манго	
Rakau	7-11	тропические фрукты, маракуйя, хвоя	9
Wai-iti	2-4	цедра лайма, лимон, мандарин	9
Waimea	16-19	мандарин, цитрус, еловые иглы	6
Австралия			
Ella	14-16	кедр, персик, абрикос	7
Enigma	13-17	малина, красная смородина, дыня, тропические фрукты	8
Galaxy	13-15	маракуя, персик	9
/ic Secret	14-17	ананас, грейпфрут, клубника, цветы яблони	9
Германия			
Callista	9-13	абрикос, маракуя, ежевика, малина, крыжовник	
Cascade	5-6	личи, цветы, грейпфрут	9
Hallertau Blanc	8-9	цветы, маракуйя, лемонграсс	8
Hallertau Huel Melon	3-5	дыня, абрикос, клубника	8
Hallertau Mittelfrueh	2-4	травяной, цветочный, травяной	6
Herkules	13-16	сосна, пряный, черный перец	8
Hersbruker	2-4	цветочный, травяной	6
Magnum	11-15	смолистый, травяной, сосновый	8
Mandarina Bavaria	8-11	фрукты, цитрус, конфеты	7
Northern Brewer	5-9	пряный, смолистый, травяной	6
Vugget	7-14	травяной, древесный	
		пряный, кедровый, апельсиновый	7
Perle	6-9		
Perle Saphire	2-5	цветочный, травяной	5
Perle Saphire Select	2-5 2-5	цветочный, травяной травяной, цветочный, земляной	5
Perle Saphire Select Fettnanger Tradition	2-5	цветочный, травяной	

Наименование	Альфа-кислота	Ароматические ноты	Интенсивность аромата
Великобритания			
Challenger	5-9	пряный, кедровый, зеленый чай	
East Kent Goldings	5-8	пряности, мед, земляной	6
First Gold	6-9	апельсин, мармелад, специи	6
Fuggle	4-7	травяной, мятный, землянистый	6
Goldings	4-8	специи, мед, землянистый	6
Чехия			
Kazbek	5-8	лимон, грейпфрут, пряный	8
Premiant	6-8	цветочный, земляной, травяной	8
Saaz	2-5	земляной, травяной, растительный	6
Sladec	5-8	цветочный, землистый, пряный	6
Польша			
Magnum	11-14	смолистый, травяной, сосновый	8
<u>Perle</u>	5-7	пряный, кедровый, апельсиновый	7
Словения			
Aurora	5-9	лайм, цветочный, сосна	6
Bobek	2-5	цветочный, сосновый	8
Extra Styrian Dana	9-13	лимон, сосна, цветочный	9
Savinskij Golding	2-6	лимон, лайм, земляной	8
Styrian Ćardinal	8-9	цитрусовые, ананасы, крыжовник	
Styrian Dragon	6-10	грейпфрут, лимон, роза	8

ХМЕЛЕВЫЕ ПРОДУКТЫ



Cryo hop - лупулиновый порошок		
Наименование	Альфа-кислота	Ароматические ноты
Cascade	12,2	личи, цветы, грейпфрут
Centennial	16,5-18,1	лимон, травы, смола
Chinook	21,8	грейпфрут, цитрус, еловая шишка
Citra	23,8-24,3	манго, лайм, тропические фрукты
Idaho 7	21,8-22,6	тропические фрукты, цитрусовые, сосна
Mosaic	22,3-23,0	тропические фрукты, черника, цитрус
Sabro	23,9	мандарин, тропические фрукты, косточка, кокос
Simcoe	24,7	грейпфрут, маракуя, сосна
POP TRI2304CR NEW	21,3	грейпфрут, маракуя, сосна



INCOGNITO	_	
Наименование	Альфа-кислота	Ароматические ноты
Incognito Citra	49,4	манго, лайм, тропические фрукты
Incognito Ekuanot	44,1	дыня, лайм, зеленый перец, папая
Incognito Mosaic	52,3	тропические фрукты, черника, цитрус
Incognito Sabro	47,1	мандарин, тропический фрукт, косточка, кокос
LUPOMAX		
AMARILLO	11-17	персик, абрикос, дыня
AZACCA	12-18	манго, ананас, мандарин, хвоя, цитрус
BRU-1	17-21	ананас, цветы, косточковые фрукты
CITRA	16-22	цитрус, лайм, грейпфрут, личи
EKUANOT	17-21	папайя, яблоко, лимон, лайм
MOSAIC	16-20	груша, персик, лайм, мандарин
SABRO	17-22	мандарин, кокос, кедр, мята, сливки





Наименование	Альфа-кислота	Ароматические ноты	Интенсивность аромата
Хмель шишковой			
Hallertau Mittelfrueh	3,9	травяной, цветочный, травяной	6
Mandarina Bavaria	7,1	фрукты, цитрус, конфеты	7
Marynka	6,8	Цветочный, травяной	6
Perle	5,9	пряный, кедровый, апельсиновый	7
ХМЕЛЕВЫЕ ЭКСТРАКТ	Ы		
Co2 Extract	50-60		
Isohop	30		

хмелевые масла	
Наименование	Ароматические ноты
Hopburst Citrulicious	интенсивный цитрусовый взрыв
Hopburst Uncle Sam	стиль цитрусовых и гераниол
Centurion	цитрусовые ароматы
Geronimo	грейпфрут и сосна
Floret	сильный цветочно-сосновый характер
Halo	мандарин и грейпфрут
Howitzer	стиль pilsner с травяным характером
Kentish Gold	пряный, землистый
Limonata	мощный лимон и лайм
Magnifico	тропические фрукты, цветочный и землистый
Pacific Northwest	пряные и цитрусовые ароматы
South Pacific	свежие цветочные и мармеладные
Super Citrus	пикантный привкус
Tutti Frutti	мощный апельсиновый, цитрусовый аромат
Victory	фруктовые и крыжовные ноты

СОЛОД

Стратегия 21 - официальный представитель компании **Castle Malting** и эксклюзивный представитель **Karl Bindewald** в России, которые зарекомендовали себя производителями восококачественного солода премиального класса.



Богатая вкусовая гамма, большой выбор сортов, первоклассное качество - Bindewald - бренд, который уже более 150 лет выбирают пивовары Европы. Попробуйте и вы!

Наименование	Цвет, ЕВС	Характеристика	% засыпи
Базовые			100
Premium Pilsen Malt (пилснер)	3 - 5	Является основой для большинства стилей.	до 100
Wheat Malt (пшеничный)	3 - 5	Классический пшеничный солод для получения плотной пены.	60
Pale Ale Malt	5 - 7	Для производства светлого пива и крепких сортов пива золотистого цвета.	до 100
Rye Malt	4 - 9	Придает ржаной вкус, бархатное послевкусие и аромат ржаного хлеба.	20
Vienna Malt	7 - 11	Характеризуется солодовым вкусом и насыщенным золотистым цветом.	до 100
Munich Malt 15	12 - 18	Пиво получает насыщенный вкус белого хлеба и оранжево-янтарный цвет.	до 100
Munich Malt 25	20 - 30	Пиво получает характерный хлебный вкус и темнокоричневый цвет.	до 100
Карамельные			
Caramel Malt Extra Light	10	Придает пиву золотистый цвет и сладковатый вкус карамельных леденцов	30
Caramel Malt Light	30	Придает пиву сливочно-сладкий аромат и цвет от золотистого до янтарного.	30
Caramel Malt Red Malt	50	Придает карамельный цвет с легкими нотками ореха и миндаля.	30
Caramel Malt Amber	80	Подходит для пива с ярко выраженным карамельным вкусом.	20
Caramel Malt Munich	100	Приносит ноты бисквита, орехов и миндаля, а так же темный цвет.	30
Caramel Malt Munich Dark	150	Придает орехово-сладкий насыщенный вкус с ароматом миндаля и ореха.	30
Caramel Malt Special	300	Темный сорт солода дает сладкий вкус с ароматом ореха, миндаля и изюма.	20
Caramel Malt Extra Dark	500	Характеризуется сладковатым вкусом с ароматом ореха и кофе.	20
Caramel Malt Wheat	50	Придает пиву богатый вкус и повышает стабильность пены.	30
Caramel Malt Wheat Dark	100	Придает темным сортам пива вкус кофе и пшеницы.	20
Жженые			
Barley Special Biscuit	50	Придает пиву аромат свежей выпечки и бисквита, даёт превосходную пену.	40
Roasted Barley Grain	900	Даёт жженый, кофейный аромат и может повысить устойчивость пены.	10
Roasted Chocolate Malt	800 - 1000	Придает темным сортам пива выраженный шоколадный вкус и вкус ореха.	10
Roasted Wheat Malt	1000 - 1250	Придает насыщенный аромат кофе эспрессо и жареных зерен.	5
Roasted Extra Dark Malt	1200 - 1400	Придает верхового и низового брожения аромат кофе и жареных зерен.	5
Специальные			
Melanoidin Malt	60 - 80	Придает красноватый цвет и аромат сушеных фруктов, ириски и карамели.	20
Sour Malt	3 - 8	Увеличивает активность фермента, что улучшает выход экстракта.	5
Malt CP	3 - 6	Даёт полнотелость светлым сортам и сладкий аромат без влияния на цвет.	40
Smoked Malt Plus	3 - 8	Придает типичный аромат копченых зерен и копченого мяса.	25



Castle Malting® - старейшая солодовня Бельгии. Успешно сочетая традиционные и новейшие технологии, компания производит полный ассортимент базовых и специальных сортов солода для любого стиля пива.

Наименование	Цвет, ЕВС	Характеристика	% засыпи
Базовые			
Шато Пилсен 2 RS	3,5-6	Обладает сладковатым ароматом и ферментативной активностью.	до 100
Шато Вит Блан (пшеничный)	5,5	Придает пиву характерный пшеничный аромат.	до 60
Шато Виенна	4-7	Придает пиву интенсивный аромат солода и зерна, а также ноты карамели	до 100
Шато Пэль Эль	7-10	Для получения интенсивного солодового привкуса и глубокой цветности.	до 100
Шато Мюник Лайт	13-18	Повышает цветность пива, придавая золотисто-оранжевый оттенок.	до 100
Шато Мюник	21-28	Слегка повышает цветность, придавая золотисто-оранжевый оттенок.	до 100
Жженые			
Шато Мелано Лайт	36-44	«Обогащает» цветность красных сортов пива	до 100
Шато Мелано	75-85	Ароматный солод с сильным характерным вкусом. Повышает крепость пива.	до 30
Шато Эбби	41-49	Придает пиву сильный вкус свежевыпеченного хлеба, орехов и фруктов.	до 30
Шато Бисквит	45-55	Используется для усиления «жареного» вкуса и аромата.	до 30
Шато Аром	80-100	Добавит насыщенный карамельный и солодовый вкус с нотками печенья.	до 20
Шато Кристалл	140-160	Придает насыщенный солодовый вкус и аромат янтарному и темному лагеру	до 20
Шато Кафе Лайт	220-280	Придает мягкий вкус с кофейно-ореховыми нотами и более «сложный» букет	10
Шато Кафе	420-520	Придает пиву мягкий вкус с кофейно-ореховыми нотами.	10
Шато Шоколад Лайт	550-650	Придает пиву глубокий цвет, нотки орехов и крепкого кофе.	10
Шато Шоколад	900-1100	Для улучшения цветности и придания пиву привкуса поджаренных орехов.	до 7
Шато Роастед Барлей	100-1400	Придает пиву вкус и аромат слегка жженого зерна и коф	до 4
<u> Шато Блэк</u>	1150-1400	Усиливает аромат пива «с характером», придавая ему более вяжущий вкус	до 6
Карамельные			
Шато Кара Клер	3-7	Придает пиву насыщенность и округлость, формирует стойкую пену.	до 30
Шато Кара Блонд	17-24	Придает пиву мягкий карамельный аромат и золотистый цвет	до 30

Наименование, страна происхождения	Цвет, ЕВС	Характеристика	% засыпи
Шато Кара Би	30-35	Придаст пиву золотистый оттенок и тонкие нотки карамели., усилит аромат.	30
Шато Кара Руби	45-55	Придает интенсивный аромат кармели, ирисок и янтарно-красный цвет.	до 30
Шато Кара Аром	80-100	Добавит насыщенный карамельный и солодовый вкус с нотками печенья.	до 20
Шато Кара Голд	110-130	Придает насыщенный карамельный вкус и темно-янтарный цвет	до 20
Шато Кара Кристалл	140-160	Добавит насыщенный привкус карамели, солода и печенья.	до 20
Шато Кара Тера	170-220	Добавит аромат карамели, ириски и теплого хлеба, ореховые нотки.	до 20
Шато Кара 250			до 20
Шато Спешл Б	30-35	Усилит классический аромат бельгийского крафтового пива.	до 10
Шато Кара Кофе	350-450	Добавит насыщенный аромат темной карамели, орехов и сухофруктов.	до 30
Шато Кара Хани (Амбра)	60-80	Придаст пиву красноватый оттенок, вкус карамели, ирисок и теплого хлеба.	до 20
Пшеничный солод			
Шато Вит Смоукт	4-12	Придает сильный копченый вкус и аромат, создает пшеничное послевкусие	до 15
Шато Вит Мюник лайт	4-18	Не очень темный, но более ароматный, чем стандартный пшеничный солод.	до 30
Шато Вит Мюних	21-28	Вы получите более легкое и игристое пиво с типичным ароматом эля.	до 30
Шато Вит Аром	80-100	Добавит вкус поджаренной пшеницы, нотки испеченного хлеба и печенья.	до 25
Шато Вит Кристалл	140-160	Придает ноты обжаренной пшеницы, кукурузных хлопьев, аромат кофе.	до 20
Шато Вит Кофе	350-450	Богатый вкус жареной пшеницы, кофейные нотки, но с меньшей горечью.	до 20
Шато Вит Шоколад	800-1100	Пиво приобретет коричневый цвет с горько-сладким шоколадным вкусом.	до 20
Шато Вит Блэк Специальный солод	1100-1400	Придаёт «сложный» вкус с яркой нотой обжаренного кофе.	до 10
The state of the s	4-12	Интенсивный копченый вкус и сладковатые ноты.	до 15
Шато Смоукт (копченный) Шато Питед (копченный)	4-12		до 13
Шато Питед (копченный) Шато Виски Лайт	2,5-4	Придает «дымный» и пряный аромат и вкус. Придает мягкий, «дымный» аромат. Идеальный ингредиент для виски.	до 100
Шато Виски Лаит	2,3-4	Придает мягкий, «дымный» аромат. идеальный ингредиент для виски. Придает мягкий, «дымный» аромат. Идеальный ингредиент для виски.	до 100
Шато Диастатик	2,5-4	Дает необходимую диастатическую активность; повышает экстрактивность.	до 100
Шато Диастатик Шато Дистиллин	2,3-4	дает неооходимую диастатическую активность, повышает экстрактивность.	до 30
Шато Оат (овсяный солод)	5	Придает вкус свежего печенья, уникальную текстуру и кремовый привкус.	до 15
Шато Баквит (гречишный)	4-15	Придает пиву особенный, ореховый и солодовый вкус и аромат	до 40
Шато Рай (ржаной)	3-8	Придает пиву золотистый цвет, а также уникальный ржаной привкус.	до 40
Шато Спелт (солод из полбы)		Придает пиву сладкий ореховый вкус, пряный аромат и землистый характер.	до 15
Шато Эйсид (кислый солод)	6-13	Придает округлость вкусу пива и стойкость его пене.	до то
Несоложеные сорта	0 10	придает окруплость вкусу пива и стоикость его пене.	
Шато Ро Оут (овёс)	4-7	Придает плотную консистенцию и нежный кремовый вкус.	до 30
Шато Чит Вит (пшен. хлопья)	5-9	Для уравновешивания активности высокорастворимых солодов	до 25
Шато Чит Барлей (ячм. хлоп.)	3-7	Придает пиву привкус сухого зерна и используется чаще всего в стаутах.	до 30
Шато Оат Флейкс (овс. хлоп.)	3-5	Придают сливочный и шелковистый вкус и увеличивают плотность пива.	до 25
Шато Райс Флейкс (рис.хлоп.)	2-3	Делают легким тело и вкус пива, т.о.получается питкое и освежающее пиво.	до 20
Шато Мэйз Флейкс (кук. хлоп.		Делает пиво более легким и придать чистый, свежий вкус.	до 20







Наименование, страна происхождения	Цвет, ЕВС	Характеристика	% засыпи
Балтийский солод			
Премиум пилснер	4	Базовое сырье для производства пива.	100
Malterop			
Премиум пилснер	4,5	Придает пиву привкус сухого зерна.	100
Тульский солод			
Пшеничный	3,5-5	Базовый солод при приготовлении пшеничных сортов пива	до 100
Пэйль-эль	5-6	Базовое сырье для производства пива.	до 100
Венский	8-10	Отличается ярко выраженным сладким вкусом и нежным ароматом.	до 100
Мюнхенский тип 20	18-20	Отличается ярким вкусом и ароматом.	до 100
Меланоидиновый	40-60	Придает пиву интенсивный вкус, а также повышают вкусовые качества пива.	до 50
Карамельный 100	80-120	Придает пиву типичный «карамельный» вкус и аромат.	до 50
Карамельный 150	130-170	Придает пиву типичный «карамельный» вкус и аромат.	до 50
Карамельный 200	190-210	Придает пиву типичный «карамельный» вкус и аромат.	до 50
Карамельный 250	230-270	Придает пиву типичный «карамельный» вкус и аромат.	до 50
Карамельный 300	280-320	Придает пиву типичный «карамельный» вкус и аромат.	до 50

САХАРА И ЭКСТРАКТЫ



Экстракт обжаренного солода Aspera изготовляется в соответствии с немецким Законом «о чистоте пива» 1516 г. и содержит в составе ячменный солод, хмель, дрожжи низового брожения, а также воду исключительно высокого качества. Экстракт может добавляться во все сорта пива без его обязательного указания в составе. В целях удовлетворения множества различных потребностей применения мы можем предложить восемь различных видов экстракта обжаренного

Экстракт жженого солода Aspera			
Наименование	Цвет, ЕВС	Свойства	Дозировка (г/гл и ед.)
Aspera N	9.500	Нефильтрованное, типичный вкус темного пива	15
Aspera A/B	9.500	Мягкое, средняя пенистость	13
Aspera A/C	9.500	Насыщенный аромат карамельного солода	15
Aspera A/E	9.500	Прозрачное, типичный вкус темного пива	13
Aspera A/M	9.500	Солодовый вкус	13
Aspera A/M11	11.000	Мягкое, насыщенный цвет	11
Aspera A/R7	7.000	Насыщенный ярко-красный цвет, вкус карамельного солода Темно-красный оттенок, выдержанный карамельный вкус	20
Aspera A/R	1.800	Темно-красный оттенок, выдержанный карамельный вкус	70

Caramel Colours (Карамельные красители) / Brewing Colourant (Красители для пива)

Рекомендовано использование во всех сортах пива с целью получения необходимого цвета готового продукта / коррекции цвета.

Коричневые пищевые красители (цвет - до 52 000 EBC). Используют в производстве пива и других алкогольных и безалкогольных напитках, кондитерских изделий.

Получают путем нагревания сахара с использованием специальных катализаторов. Сырье для красителей - Сиропы из тростника, свеклы или крахмала. Характерен мягкий, солодовый аромат, цвет без мутности. Рекомендовано использование каждого красителя отдельно, без смешивания.

Caramel Sugar Syrup (Карамельный сахарный сироп) / Suga Brewing Syrup (Сироп для пива)

Применяют в алкогольных и безалкогольных напитках. Используется для получения насыщенного карамельного сладковатого вкуса, аромата и цвета

Цвет - до 16 000 EBC

Liquid Sugars (Жидкие сахара)

Применяют при изготовлении алкогольных и безалкогольных напитков. Сиропы, содержащие глюкозу, фруктозу, являются хоршей заменой кристаллического сахар з, не содержат примеси, не пенятся.





Современные пивные дрожжи Lallemand отличаются чистотой культуры и большим количеством питательных веществ, а также наилучшим образом раскрывают все грани вкуса хмеля. Штаммы насыщены минералами и другими полезными элементами. Брожение начинается даже при неидеальных условиях, например, в сусле высокой плотности. Применение дрожжей Lallemand в вашей рецептуре гарантирует чистый вкус и надежный результат.

Наименование	Брожение	Назначение	Упаковка (гр)
Lallemand			
Abbaye Belgian-Style Ale	верховое	Belgian Pale Ale, Begian Blond Ale, Tripel, Dubbel, Belgian Dark Strong Ale	500 / 11
Belle Saison Saison-Style Ale	верховое	Saison, Bière de Garde	500 / 11
BRY-97 American West Coast Ale	верховое	Pale Ale, APA, IPA, session IPA, American Brown Ale, American Porter, RIS	500 / 11
CBC-1	в бутылке	Fruit Beer, Strong Ale, English Cider и SPECIALTY MEAD, Hard seltzer	500 / 11
Diamond Lager	низовое	Pils, Helles, Vienna Lager, Marzen, Festbeir, Dark Lager, Dunkles Bock	500 / 11
Essential Ale	верховое	Pale Ale, APA, American Brown Ale, American Porter, Stout, Oat Stout	1 000
Essential Lager	низовое	Pils, Helles, Vienna Lager, Marzen, Festbeir, Helles Bock	1 000
Essential Wheat	верховое	Широкое разнообразие пшеничного пива	1 000
Farmhouse	низовое	Saison, Farmhouse	500/11
Köln Kölsch Style Ale	верховое	Kölsch, Altbier	500 / 11
London English-Style Ale	верховое	Ordinary Bitter, Best Bitter, English IPA, English Porter	500 / 11
Munich Classic Wheat Ale	верховое	Weissbier, Dunkles Weissbier, Weizenbock	500 / 11
New England American East Coast Ale	верховое	NEIPA, Hazy IPA, NEAPA, Hazy Sour Ale, NEDIPA, Specialty IPA	500 / 11
Nottingham High Performance Ale	верховое	APA, IPA, session IPA, American Brown Ale, American Porter, RIS	500 / 11
Philly Sour	верховое	Berliner Weisse, Fruit Beer (без применения метода Sour kettle)	500 / 11
Verdant IPA Ale	верховое	NEIPA, Hazy IPA, NEAPA, Hazy Sour Ale, NEDIPA, Specialty IPA	500 / 11
Voss Kveik Ale	верховое	Sahti, Kveik Ale	500 / 11
Wildbrew Helveticus Pitch Bacteria	sour kattle	Sour Ale, Berliner Weisse, Fruit Beer, Fruit and Spice Beer	250 / 10
Wildbrew Sour Pitch Bacteria	sour kattle	Sour Ale, Berliner Weisse, Fruit Beer, Fruit and Spice Beer	250 / 10
Windsor British-Style Ale	верховое	British Golden Ale, English IPA, IPA, Wee Heavy, Stout, Porter, Brown Ale	500 / 11
Wit Belgian Wit-Style	верховое	Witbier, Belgian Pale Ale, Bière de Garde	500 / 11
Yeastlife Extra	подкормка	Питание дрожжей аминокислотами, минералами, витаминами	2000
Aromazyme	фермент	Увеличение хмелевого аромата в пиве	100
ABV Yeastlife 0	подкормка	Органическое питание дрожжей для активного, стабильного брожения	2000



Fermentis			
Safbrew WB-06	верховое	Пшеничное пиво	500 / 11
Safale US-05	верховое	Все типы Эля	500 / 11
Safbrew S-33	верховое	Специальные сорта Эля	500 / 11
Safale S-04		Светлые сорта Эля, Английские Эли, Английские темные сорта	500 / 11
Safale K-97	верховое	Эли с низким содержанием эфиров / бельгийские сорта	500 / 11
Safbrew T58	верховое	Специальные сорта Эля	500 / 11
Safale HA-18	верховое	Высокоплотные эли	500
Safbrew Abbaye BE-256	верховое	Аббатское пиво, Высокоплотные эли	500 / 11
Safale BE-134	верховое	Бельгийская стилистика	500 / 11
Saflager S-23	низовое	Лагерные сорта	500 / 11
Saflager W-34/70	низовое	Лагерные сорта	500 / 11
Saflager S-189	низовое	Лагерные сорта	500 / 11
Safale F-2	в бутылке		500

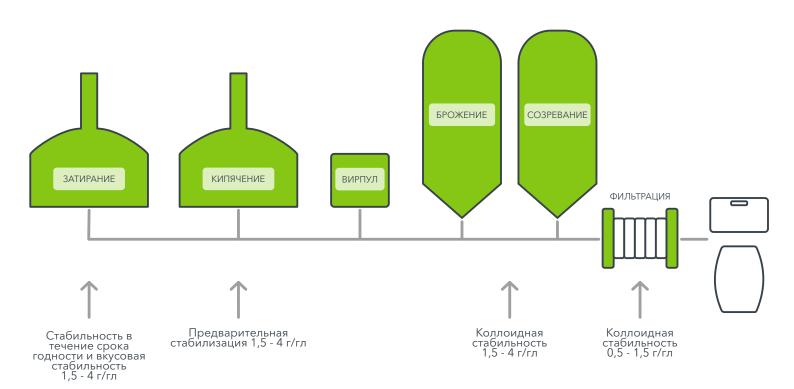
НАТУРАЛЬНЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ BREWTAN



Брютан B, Брютан C и Брютан F — особенные галлотанины, которые вступают во взаимодействие с протеинами, вызывающими мутность пива (чаще всего — это белки богатые пролином) и SH-группами содержащие белки, адсорбируя и осаждая их.

В дополнение к этой реакции, функциональные добавки Брютан также образовывают комплексные соединения с железом и в последствии ингибируют реакцию Фентона.

Коллоидная (мутность) и вкусовая стабильности считаются одними из основных показателей качества пива по всему миру. Благодаря своим уникальным свойствам Брютан дает положительный эффект на эти показатели качества



Brewtan E

Брютан В дает начало процессу стабилизации и обеспечивает вкусовую стабильность пива при использовании на стадии дробления(затирания), а также увеличивает коллоидную стабильность при использовании во время кипячения.

Брютан В можно одновременно использовать во время затирания и кипячения сусла.

Brewtan C

Брютан С – пропорционально задается перед созреванием или осаждением дрожжей. Является простым и экономным решением для стабильной фоновой стабилизации.

Brewtan F

Брютан F задается в линию перед фильтрацией пива (кизельгур или перлит) для идеальной стабилизации.

ДОБАВКИ И СПЕЦИИ

Томат

Наименование	Описание
Добавки	
Глюкоза кристаллическая гидратная	Поднимает уровень алкоголя, способствует ферментации пива.
Декстроза (глюкоза) моногидрат	Декстроза - сахар высокой степени очистки, который полностью ферментируется. Применение декстрозы в домашнем пивоварении даёт более стабильный и предсказуемый результат.
Лактоза пищевая	Применяется для придания пиву легкого сладковатого вкуса и большей плотности. Используется для варки сладких стаутов таких как молочный/сливочный стаут, а так же Милкшейк-IPA.
Мальтодекстрин ДЕ 20	Мальтодекстрин состоит из трех молекул глюкозы, которые пивные дрожжи не могу переработать. Присутствие таких несбраживаемых сахаров в пиве обеспечивает ему более полное тело, пеностойкость и повышенную остаточную сладость. Декстрины в разной степени содержатся в солодовых экстрактах. Добавление порошкового мальтодекстрина сделает тело пива более плотным.
Молочная кислота (Е270)	Используется в пивоварении для снижения рН. Помимо этого полочная кислота является отличным синергетиком и консервантом.
Осветлитель Брэйкбрайт / Ирландский мох	Коагулянт на основе каррагинанов, предназначенный для усиления процесса горячего и холодного осаждения хлопьевидного осадка в сусле, т.к. каррагинаны способствуют удалению коллоидных субстанций, которые могут присутствовать в пиве. Этот эффект препарата может также наблюдаться в зеленом пиве. Препарат Брейкбрайт в таблетках/порошке предназначен не только для осветления сусла и пива, но он также способствует образованию более компактного хлопьевидного осадка в процессе горячего осаждения сусла.
Сульфат кальция дигидрат E516 Хлорид кальция E509	Кальций слабо понижает pH затора, сусла, подчеркивая хмелевую горечь, делая ее более сухой и хрустящей. Кальций вступает в реакцию с фосфатами солода, являясь одним из основных механизмов снижения pH сусла. Он защищает, стабилизирует и повышает активность ферментов в заторе и сусле. Помимо этого, кальций способствует свертыванию белка, осаждению оксалатов, метаболизму дрожжей и их флокуляции.
Витамон Комби	Подкормка для дрожжей
Диамоний фосват	Подкормка для дрожжей
Калиметабисульфит	Антиоксидант, быстро связывает растворенный в пиве кислород. Применяется для предотвращения окислительных процессов, ведущих к образованию помутнений, повышает стойкость пива.
Сорбат Калия	Стабилизатор, предотвращающий возобновление брожения.
Специи Имбирь Карамельный сахар бельгийский (светлый/тёмный) Кориандр зерно Корка апельсиновая Корка померанцевая Пюре	Придают пиву аромат и легкий привкус имбиря. Используется для повышения содержания алкоголя в пиве, не влияя на его консистенцию. Добавляет леденцовый аромат и сухой вкус пиву. Придает пиву пряный аромат и вкус, свойственный плодам кориандра. Придают пиву аромат корочки апельсина, а также легкий привкус цитрусовых Придают пиву привкус цитрусовых фруктов и лёгкую горечь
Манго тотапури Манго альфонсо Белая гуава Розовая гуава Красная папайя Ананас Банан	Асептическое пюре из твердых зрелых и отобранных спелых плодов фруктов и овощей. Процесс включает в себя выбор спелых плодов, промывку дезинфицирующим средством, окончательный осмотр, измельчение, нагрев и отделение, декантацию и прохождение контроля инородных тел, термическая обработка в асептической стерилизации на основе ПЛК и упаковка в асептических условиях. Пакеты в барабанах МS с полиэтиленовым вкладышем внутри.

КИЗЕЛЬГУР







Высокоэффективный кизельгур (мелкая, средняя, грубая фракция), предназначенный для качественной фильтрации пива, кваса, медовухи, других напитков и жидкостей.

Наименование	Фракция
EP Minerals, USA	
CELATOM FP 1	мелкая
CELATOM FP 3	средняя
CELATOM FW 14	грубая
DikaLite, USA	
Superaid	мелкая
Speedflow	средняя
SpeedPlus	грубая
Квант, Россия	
Кизельгур NDP-300	полирующая
Кизельгур NDP-400	мелкая
Кизельгур NDP-600	средняя
Кизельгур FP	грубая
Масис, Армения	
Масис С	мелкая
Масис В	средняя
Масис А	крупная

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

для мойки пищевого оборудо-

вания.



аппаратов, фильтров, бродильных танков, блоков розлива, ЦКБА, кегов, трубопроводов, теплообменников, пастеризаторов,

купажных емкостей и т.д. Удаляет минеральные отложения.

Моющие средства компании BioSafe позволяют комплексно решить вопрос мойки на производстве. Данные средства подходят для любых параметров и назначений мойки. Компания занимается производством щелочных

Наименование	Описание	Назначение
Асепта сип / Стерицид Форте 15	Дезинфицирующее средство содержание НУК 15%. По желанию клиента продукт может содержать 5% НУК и метку на электропроводность	Дезинфекция оборудования: емкостей, варочных аппаратов, фильтров, бродильных танков, блоков розлива, ЦКБА, кегов, трубопроводов, теплообменников, пастеризаторов, купажных емкостей и т.д. Обладает широким бактерицидным действием против всех групп микроорганизмов (бактерии, дрожжи, вирусы и т.д.)
Биосейф (ХЛОРОФОМ)	Щелочное пенное моющее средство с дез.эффектом на основе активного хлора.	Комплексная мойка и дезинфекция технологического оборудования: емкостей, трубопроводов, транспортерных лент, блоков розлива, инструментов, тары, полов и стен.
Биосейф-1 (КВАТРОФОМ ЧАС)	Щелочное пенное моющее средство с дез. эффектом на основе четвертично- аммониевых соединений (ЧАС).	Комплексная мойка и дезинфекция технологического оборудования: емкостей, трубопроводов, транспортерных лент, блоков розлива, инструментов, тары, полов и стен, транспортных средств. Эффективно уничтожает плесень, дрожжевые грибки и предотвращает их рост.
Биосейф-2 (СИПАКТИВ)	Щелочное беспенное средство для мойки пищевого оборудования.	Мойка технологического оборудования: емкостей, варочных аппаратов, фильтров, бродильных танков, ЦКТ, форфасов, блоков розлива, кегов, трубопроводов, пастеризаторов, сатураторов, бутылей (ПКБ и ПЭТФ) и т.д.
Биосейф-3 (ХЛОРОСИП)	Щелочное беспенное средство с дез. эффектом для мойки пищевого оборудования на основе активного хлора.	Комплексная мойка и дезинфекция оборудования: емкостей, варочных аппаратов, фильтров, танков, форфасов, ЦКБА, линий розлива, кегов, трубопроводов, пастеризаторов, купажных емкостей и т.д.
Биосейф Ацида-1 (НИТРОФОМ)	Кислотное пенное средство с дез.эффектом для удаления минеральных отложений.	Очистка и дезинфекция наружных поверхностей оборудования: емкостей, трубопроводов, тары, полов и стен. Удаляет ржавчину, водный камень, накипь и т.п.
Биосейф Ацида-2 (АЦЕТОФОМ)	Кислотное пенное средство с дез.эффектом на основе НУК для ежедневной мойки	Комплексная мойка и дезинфекция технологического оборудования: емкостей, трубопроводов, транспортерных лент, блоков розлива, инструментов, тары, полов и стен.
Биосейф Ацида-3 (НИТРАЦИЛ СІР)	Кислотное беспенное средство	Мойка и дезинфекция оборудования: емкостей, варочных

s21shop.ru

(НИТРАЦИД СІР)

УПАКОВКА

Наименование	Описание
JD Whiskey Barrel (Бочка из-под Jack Daniels)	Отборные бочки из-под бурбона Kentucky Bourbon Barrel обеспечивают великолепное сочетание характеристик бурбона и дуба. Бочки раскрывают слои ароматов ванили, дуба и карамели, а также привносят нотки сухофруктов и пряность мускатного ореха/табака.
Банка алюминиевая	В наличии банки алюминиевые объемом 0,33 и 0,5 мл чёрного и белого цвета. Укомплектовываются крышками в тон цвета банки.

#любитепиво #любитепивоварение

