

Наименование / Производитель	Дозировка	Диап. темп., °С	Тип брожения	Стили пива	Описание
Mangrove Jack's					
Mangrove Jack's "Bavarian Wheat M20", 10 г	10г /23л	18-30	верхового	German Weizen, Belgian Witbier	Имеют очень низкую скорость выпадения в осадок после брожения и яркий дрожжевой аромат, который позволяет получить идеальное пиво, традиционно подающееся нефилтрованным. Эти создают пиво с минимальной сладостью, средней полнотелостью и бархатным ощущением во рту, дополняющимся банановым вкусом и пряным ароматом.
Mangrove Jack's "Empire Ale M15", 10 г	10г /23л	18-22	верхового	Scottish Ale, Brown Ale, Sweet Stout	Создают очень характерный и аппетитный эфирный аромат, напоминающий аромат темных фруктов. Этот дрожжевой штамм был тщательно выведен, чтобы усилить насыщенность тела готового пива. Пиво должно получиться очень плотным по ощущению во рту, с сочетанием характера темных фруктов.
Mangrove Jack's "Workhorse M10", 10 г	10г /23л	Лагер: 15-20 Эль: 20-32	универсальные	Идеальный вариант для бочкового и бутылочного пива	Являются действительно универсальными, подходящими для многих стилей пива с очень высокой плотностью и различными температурах варки. Для балтийского Портера подойдет температура брожения Лагера.
Mangrove Jack's «Californian Lager M54» 10 г	10г /23л	18-20	низового	American Lager, California Common	обладают чистым лагерным ароматом без характерного сернистого привкуса. Идеально подходят для большинства лагеров. Они идеально подходят для широкой линейки продуктов от хмелевого пилснера до хеллеса, позволяя раскрыться и солодовому и хмелевому характеру.
для медовухи Mangrove Jack's «Mead M05» 10 г	10г /23л	18-26	для медовухи	Для всех типов медовух	Предназначены для того чтобы получить сухую и полнотелую медовуху с хорошей сложностью и свежим цветочными характером.
Beervिंगem					
для медовухи Beervिंगem "Mead BVG-08", 5 г	10г /23л	18-26	для медовухи	Для всех типов медовух	Идеальный штамм дрожжей для создания превосходной медовухи с многогранным ароматом и насыщенным бархатистым вкусом.
Angel					
Angel BF 16 (12 г.)	12г /18-25л	12-15	низового	Для всех видов лагеров	Подходит для высококонцентрированного пива, высококачественного и нейтрального по вкусу лагера. Приводит к быстрому сбраживанию. Сохраняет изысканный аромат солода. Лучше всего проявляет себя при традиционной температуре приготовления лагера. Помогает получить освежающий вкус и прозрачный и яркий цвет.
Angel CN 36 (12 г.)	12г /18-25л	10-25	универсальные	Для всех видов элей При низкой температуре могут быть использованы для производства лагера	Подходят для приготовления пива средней и выше средней крепости. Обеспечивают быстрое начало брожения и достижение окончательной относительной плотности в течение 4 дней. Специально разработаны для приготовления эля. Обеспечивают мягкий вкус и прозрачный яркий цвет готового напитка.
Angel CS 31 (12 г.)	12г /18-25л	15-25	верхового	Для всех видов элей	Позволяют произвести напиток с приятным фруктовым запахом. Обеспечивают интенсивное брожение, высокое сбраживание и высокую скорость выпадения в осадок после брожения. Обеспечивают быстрое начало брожения и его завершение в течение 4-5 дней. Обладают высокой устойчивостью к алкоголю, позволяют сбродить пиво крепостью выше 9%. Придают напитку яркое выраженный фруктовый аромат. Могут быть использованы для пшеничного пива.
Fermentis					
SafAle BE-134 500г	50-80г /100 л	18-28	верхового	Сэйзон, Американ Спарклинг Эль	Для создания освежающего, лёгкого пенного напитка, который очень легко пьётся и отличается приятным фруктово-пряным ароматом. придадут необходимый вкус и аромат, а также лёгкие нотки гвоздики. Одно из отличий данной дрожжей - в повышенной аттенуации, также стоит отметить стабильность качества исходного продукта, что важно и крупным компаниям, и владельцам домашних пивоварен.
SafAle BE-256 500г	50-80г /100 л 2,5-5г / 100 л для дображивания в бутылках	15-20	верхового	Британский крепкий эль, Старый эль, Вихви, Английский барливайн, Американский крепкий эль, Американский барливайн, Пшеничное вино (витвайн), Бельгийский золотой крепкий эль, Бельгийский трипель, Бельгийский темный крепкий эль.	Позволяют создать мягкий, сбалансированный вкус. При применении данных дрожжей остаётся важным вовремя оставить контакт с ними в конце брожения (сразу же после окончания ферментации). В противном случае вкус получится не таким мягким.
SafAle K-97 500г	50-80г /100 л	15-20	верхового	Американское пшеничное пиво, Вайсбир, Темный вайсбир (Дункельвайцен), Вайценбок, Берлинер-вайссе, Ламбик, Гёз, Фруктовый ламбик, Витбир (Бланш), Гозе, Гродзское пиво, Лихтенхайнер, Роггенбир, Сахти.	Особенны тем, что подходят сразу и для изготовления эля, и для производства пшеничного пива. Если варить эль на их основе, то получится продукт с небольшим содержанием эфиров. Брожение происходит довольно легко, одна из ключевых особенностей получившихся напитков с этими дрожжами – каноническая плотная шапка из пены. Эль, созданный на основе этих дрожжей, отличается невысоким содержанием эфиров.
SafAle S-04 500г	50-80г /100 л	15-20	верхового	Альтбир, Ординарный биттер, Лучший биттер, Крепкий биттер, Шотландский легкий эль, Шотландский крепкий эль, Шотландский экспортный эль, Ирландский красный эль, Американский амбер-эль, Бьер-де-гард, Бельгийский дуббель, Кентуккское обычное, Особый IPA, Английский IPA, Американский IPA, Особый IPA: бельгийский, Особый IPA: черный, Особый IPA: коричневый, Особый IPA: красный, Особый IPA: ржаной, Особый IPA: белый, Двойной IPA.	Это качественные , которые быстро начинают бродить, а в процессе образуют довольно тяжёлый осадок. Последний даёт возможность легко добиваться необходимой светлости пенного напитка. созданы специально для верхнего брожения, однако их особенность в том, что отдельно они адаптированы под применение и в бочках (когда нужно, чтобы пенное добродило).
SafAle S-33 500г	50-80г /100 л 2,5-5г / 100 л для дображивания в бутылках	15-20	верхового	Бельгийский блонд-эль, Американский барливайн, Бельгийский золотой крепкий эль, Темный майлд, Американский браун-эль, Британский браун-эль, Лондонский браун-эль.	Отлично подходят для изготовления довольно крепкого пива с выраженным фруктово-маслянистым вкусом без излишней горечи. Эти дрожжи особенно ценят за стабильность: они отлично бродят, активизируются уже через несколько часов. Во время брожения не создают комочков, а также позволяют получать пенные напитки со стабильным вкусом (что важно для каждого пивовара).
SafAle T-58 500г	50-80г /100 л 2,5-5г / 100 л для дображивания в бутылках	15-20	верхового	Имперский стаут, Витбир (Бланш), Английский барливайн, Бельгийский трипель.	Придают пенному напитку своеобразные пряно-перечные нотки во вкусе. Используются для верхнего брожения, при этом в процессе не образуют комки, а рассыпаются на мелкие частички, скорее напоминающие пыль. Идеальны, если необходимо создать эль с ярким и сбалансированным вкусом, а также устойчивой и плотной пеной. Еще одно преимущество выбора SafAle T-58 в устойчивости качества исходного продукта, которое позволяет гарантировать стабильный вкус пенным напиткам.
SafAle US-05 500г	50-80г /100 л	15-22	верхового	Особый IPA, Английский IPA, Американский IPA, Особый IPA: бельгийский, Особый IPA: черный, Особый IPA: коричневый, Особый IPA: красный, Особый IPA: ржаной, Особый IPA: белый, Двойной IPA.	Прекрасно подходят для производства американского эля. Во время брожения не оседают на дно, а остаются во взвешенном состоянии, что также важно для создания канонического сбалансированного вкуса американского эля.
SafAle WB-06 500г	50-80г /100 л	18-24 для аромата клевера: ниже 22 для аромата банана: выше 23	верхового	Американское пшеничное пиво, Вайсбир, Темный вайсбир (Дункельвайцен), Вайценбок, Берлинер-вайссе, Ламбик, Гёз, Фруктовый ламбик, Витбир (Бланш), Гозе, Гродзское пиво, Лихтенхайнер, Роггенбир, Сахти.	Позволяют создавать прекрасные напитки с выраженными вкусами, причём за счёт постоянства качества дрожжей можно добиться и стабильности вкуса пенных напитков. SafAle WB-06 остаются во взвешенном состоянии весь процесс брожения. Образуют особенные эфирные и фенольные ноты, характеризующие пшеничный сорт пива. Позволяют сварить пиво с хорошей питкостью.
SafLager S-189 500г	80-120г/100л при 12-15°C 200-300г/100 л при 9°C.	12-15	низового	Немецкий пилз	Создан этот штамм на одной из швейцарских пивоварен Herlmann. Позволяют создать пиво с необходимыми постоянными характеристиками, что особенно важно для крупных пивоварен. Эти дрожжи, отобранные благодаря своим нейтральным ароматическим свойствам, рекомендуются для производства пива типа «лагер» с высокой плотностью (бок, двойной бок и т. д.). Обладают высокой скоростью выпадения в осадок после брожения.
SafLager S-23 500г	80-120г/100л при 12-15°C 200-300г/100 л при 9°C.	12-15	низового	Американский легкий лагер, Международный светлый лагер, Чешский светлый лагер, Мюнхенский хеллес, ФестБир, Немецкий лайхтбир, Немецкий экспортный хеллес, Светлый келлербир, Немецкий пилз, Чешский светлый премиум-лагер, «Досухозаконный» лагер.	Дрожжи низового брожения из Берлинского пивоваренного института VLB, известны также под названием RH. Рекомендуются для производства пива типа Lager. Благодаря более низкой сбраживающей способности позволяют достичь более полного вкуса в пиве с оттенками фруктовых и цветочных ароматов.
SafLager W-34/70 500г	80-120г/100л при 12-15°C 200-300г/100 л при 9°C	12-15	низового	Немецкий пилз	Это один из самых известных штаммов дрожжей. Его знают владельцы домашних пивоварен, на его основе варят лагер крупные компании. SafLager W-34/70 – дрожжи низового брожения, с помощью которых получается пиво с легким цветочным ароматом и нежным вкусом.
Fermentis "Safale K-97", 11,5 г	11,5 г /23л	15-20	верхового	Американское пшеничное пиво, Вайсбир, Темный вайсбир (Дункельвайцен), Вайценбок, Берлинер-вайссе, Ламбик, Гёз, Фруктовый ламбик, Витбир (Бланш), Гозе, Гродзское пиво, Лихтенхайнер, Роггенбир, Сахти.	Немецкий элевый штамм дрожжей, отобранный благодаря своей способности формировать плотную пенную шапку в процессе брожения. Подходит для варки элей с низким содержанием эфиров, а также может быть использован для производства бельгийских сортов пшеничного пива.
Fermentis "Safale WB-06", 11,5 г	11,5 г /23л	18-24	верхового	Американское пшеничное пиво, Вайсбир, Темный вайсбир (Дункельвайцен), Вайценбок, Берлинер-вайссе, Ламбик, Гёз, Фруктовый ламбик, Витбир (Бланш), Гозе, Гродзское пиво, Лихтенхайнер, Роггенбир, Сахти.	Специализированные дрожжи, отобранные для производства пшеничного пива. Образуют легкие эфирные и фенольные ноты, характеризующие пшеничный сорт пива. Позволяют сварить пиво с хорошей питкостью, а также имеют хорошую способность оставаться во взвешенном состоянии в процессе брожения.
безалкогольные SafBrew LA-01 500г	50-80г /100 л	15-20	верхового	Безалкогольные и слабоалкогольные	Созданы именно для производства пенного напитка с легким, приятным вкусом и ароматом, отличающегося практически нулевой крепостью (в пределах 0.5%). Важно отметить, что в конце ферментации дрожжей в пиве останутся сахара. Все они могут забродить, потому для сохранения низкой крепости пиво необходимо пастеризовать.
Eurozymes					
БРЮХЕФЕ АРОМА (BREWHEFE AROMA) 500г	50-80г /100 л	13-25	верхового	Для бельгийских сортов пива, IPA и других светлых элей	Высокоактивные немецкие дрожжи для получения всех видов легко пьющихся светлых элей с приятным ароматом, а также изумительно свежим вкусом. Прекрасный вариант также для пива Бланш, бельгийских сортов пшеничного пива.
БРЮХЕФЕ АРОМА ПРЕМИУМ (BREWHEFE AROMA PREMIUM) 500г	50-80г /100 л	16-25	верхового	Для бельгийских сортов пива, IPA и других светлых элей	Крафтовые бельгийские дрожжи для пива с исключительно яркими ароматами сладких цитрусов, персиков. Прекрасно подходит для производства всех видов бельгийского пива (особенно янтарного), светлого эля (в т.ч. IPA, Nazy IPA), крафтового бельгийского пшеничного пива. Существенно экономит расход дорогих сортов хмеля, используемых при производстве бельгийского пива и светлых элей.
БРЮХЕФЕ ЦИТРУС (BREWHEFE CYTRUS) 500г	50-80г /100 л	16-25	верхового	Для светлых элей, IPA, бельгийских сортов пива с ярким ароматом цитрусов	Очень интересные результаты показывает и при производстве крафтового пшеничного пива со свежим вкусом и ароматами цитрусов и клевера. Существенно экономит расход дорогих сортов хмеля, используемых при производстве бельгийского пива и светлых элей (в т.ч. IPA).
БРЮХЕФЕ ЭКСТРА (BREWHEFE EXTRA) 500г	50-100г /100 л	10-28	верхового	Бюджетные дрожжи для качественного пива с кристально чистым вкусом и ароматом.	Высокоактивные универсальные английские дрожжи, отличающиеся нейтральным ароматическим профилем и пониженным накоплением диацетила, для получения всех видов пива, (прежде всего, верхнего брожения) с исключительно чистым солодовым ароматом и хорошим насыщенным вкусом.
БРЮХЕФЕ-1 (BREWHEFE-1) 500г	50-80г /100 л	12-25	верхового	Для всех видов элей, стаутов, портеров.	Классические пивные дрожжи английской селекции, отличающиеся средней сбраживающей способностью и высокой скоростью выпадения в осадок после брожения. Идеальны для производства широкого спектра пива верхнего брожения английского стиля (элей, стаутов, портеров), отличающихся хорошей экстрактивностью и полным, насыщенным вкусом. Примечательны тем, что очень хорошо садятся по окончании брожения – лучший вариант для брожения в ЦКТ.
БРЮХЕФЕ-W (BREWHEFE-W) 500г	50-80г /100 л	16-25	верхового	Для получения высококачественного пшеничного пива.	Высокоактивные классические дрожжи из Баварии (Германия) для получения традиционного пшеничного пива с приятным освежающим вкусом и ароматами банана, цитрусов, клевера.
БРЮХЕФЕ-A (BREWHEFE-A) 500г	50-80г /100 л	12-27	верхового	Для всех типов пива (элей, портеров, стаутов, кельш, лагерных сортов пива)	Универсальные пивные дрожжи с очень высокой сбраживающей способностью (до 85%) и высокой скоростью выпадения в осадок после брожения. Идеальны там, где требуется высокая степень выброженности сахаров суслу или высокая крепость спирта. Хорошо садятся по окончании брожения.
ЛАГЕРХЕФЕ-1 (LAGERHEFE-1) 500г	80-150г /100 л	9-15	низового	Бюджетные немецкие дрожжи для получения лагерного пива эконом-класса.	Дрожжи низового брожения немецкой селекции для получения широкого ассортимента лагерного пива со свежим вкусом и легкой горчинкой.
ЛАГЕРХЕФЕ ПРЕМИУМ (LAGERHEFE PREMIUM) 500г	80-120г /100 л	9-15	низового	Для всех видов высококачественного лагерного пива	Премимальные, прекрасно флокулирующие дрожжи для высококачественного лагерного пива. Классический штамм дрожжей низового брожения немецкой селекции, отличающийся превосходными технологическими и органолептическими характеристиками.