



KMENY PIVOVARSKÝCH KVASINEK

Šikmý agar 1 490 Kč

Rozkvašená mladina (5 l) 2 396 Kč

Objednávky: cabradkova@beerresearch.cz

Lisované kvasnice - pouze kmen RIBM 95

Cena balení 1 kg 1 300 Kč

(pro zakvašení cca 700 l mladiny)

Na přání zákazníka - rozvažované množství

100 g 139,13 Kč

(100 g pro zakvašení cca 70 l mladiny)

Objednávky: prazakova@beerresearch.cz

Ceny jsou uváděny bez DPH.



Po domluvě předem je možné kvasnice
vyzvednout na pracovišti
VÚPS v Brně (Mostecká 971/7)

WWW.BEERRESEARCH.CZ

NABÍDKA KMENŮ PIVOVARSKÝCH KVASINEK

ŠIKMÝ AGAR, ROZKVAŠENÁ MLADINA

ŠIKMÝ AGAR, ROZKVAŠENÁ MLADINA
CABRADKOVA@BEERRESEARCH.CZ
TEL.: 224 900 152

LISOVANÉ KVASNICE - POUZE RIBM 95
PRAZAKOVA@BEERRESEARCH.CZ
TEL.: 224 900 162 MOB.: 727 892 765

RIBM 2 - Old Czech Lager Yeast

Tradiční český kmen, typický vyšší tvorbou esterů a vyšších alkoholů a nižší produkcí vicinálních diketonů.

Prokvašení: 75 %

Sedimentace: střední až vysoká

Optimální teplota kvašení: 9-12 °C

Tolerance k alkoholu: střední

Typ piva: český ležák

RIBM 6 - Old Czech Lager Yeast

Tradiční český kmen, hluboko prokvašující, dobře sedimentující. Vhodný pro kvašení při nízkých teplotách. Vyznačuje se nižší tvorbou esterů, vyšších alkoholů a vicinálních diketonů.

Prokvašení: 80 %

Sedimentace: střední až vysoká

Optimální teplota kvašení: 8-12 °C

Tolerance k alkoholu: střední

Typ piva: český ležák

RIBM 95 - Lager Yeast

(Lisované)

Tradiční kmen německého původu, hluboko prokvašující, dobře sedimentující. Rychlé zkvašování extraktu, vhodný pro kvašení v širokém rozmezí teplot.

Produkována piva se vyznačují vyrovnaným, čistým sensorickým profilem.

Prokvašení: 82 %

Sedimentace: střední až vysoká

Optimální teplota kvašení: 10-14 °C

Tolerance k alkoholu: střední

Typ piva: český ležák

RIBM 139 - California Ale Yeast

Kmen vhodný pro výrobu jakéhokoliv typu piva Ale.

Produkuje piva s výraznou chmelovou příchutí, snáší vyšší koncentrace alkoholu.

Prokvašení: 73-80 %

Sedimentace: střední

Optimální teplota kvašení: 20-23 °C

Tolerance k alkoholu: vysoká

Typ piva: Ale

RIBM 143 - Bock Lager

Kmen německého původu.

Prokvašení: 70-76 %

Sedimentace: střední

Optimální teplota kvašení: 9-13 °C

Tolerance k alkoholu: střední až vysoká

Typ piva: Bock, Doppelbock, Oktoberfest, Helles

RIBM 145 - German Hefeweizen Yeast

Kmen pro výrobu tradičního německého pšeničného piva. Produkuje banánové a hřebíčkové aroma.

Prokvašení: 72-76 %

Sedimentace: nízká

Optimální teplota kvašení: 20-22 °C

Tolerance k alkoholu: střední

Typ piva: pšeničné pivo

RIBM 146 - American Hefeweizen Yeast

Původem americký kmen vhodný pro výrobu pšeničného piva, s nižší produkcí banánových a hřebíčkových příchutí.

Prokvašení: 70-75 %

Sedimentace: nízká

Optimální teplota kvašení: 18-21 °C

Tolerance k alkoholu: střední

Typ piva: pšeničné pivo

RIBM 147 - German Hefeweizen Yeast

Kmen produkující pšeničné pivo s výraznou fenolickou příchutí, s náznakem osvěžujících citrusů a meruněk. Minimální produkce banánového aroma.

Prokvašení: 73-80 %

Sedimentace: nízká

Optimální teplota kvašení: 19-21 °C

Tolerance k alkoholu: střední

Typ piva: pšeničné pivo

RIBM 148 - British Ale Yeast

Jako typický anglický kmen zachovává v pivech silnou sladovou chuť.

Prokvašení: 67-74 %

Sedimentace: vysoká

Optimální teplota kvašení: 18-21 °C

Tolerance k alkoholu: střední

Typ piva: Bitter Ale, Pale Ale, Porter, Brown

NABÍDKA KMENŮ PIVOVARSKÝCH KVASINEK

ŠIKMÝ AGAR, ROZKVAŠENÁ MLADINA

RIBM 149 – Dry English Ale Yeast

Hlubokoprokvašující kmen vhodný pro výrobu silných piv typu Ale. Produkuje piva s obsahem alkoholu až 10 % (v/v).

Prokvašení: 70-80 %

Sedimentace: střední až vysoká

Optimální teplota kvašení: 18-21 °C

Tolerance k alkoholu: střední až vysoká

Typ piva: Ale

RIBM 150 - Irish Ale Yeast

Irský kmen s nízkou produkcí diacetylu vyvažovaného příjemnou ovocnou svěžestí.

Prokvašení: 69-74 %

Sedimentace: střední až vysoká

Optimální teplota kvašení: 18-20 °C

Tolerance k alkoholu: střední až vysoká

Typ piva: Ale, Stout, Porter, Brown, Red, Pale Ale

RIBM 151 – Scottish Ale Yeast

Kmen vhodný pro výrobu typického skotského Ale se silnou sladovou a chmelovou příchutí.

Prokvašení: 70-75%

Sedimentace: střední

Optimální teplota kvašení: 18-21°C

Tolerance k alkoholu: střední až vysoká

Typ piva: Ale

RIBM 152 – Burton Ale Yeast

Anglický kmen s produkcí jablečných, hruškových a medových příchutí.

Prokvašení: 69-70 %

Sedimentace: střední

Optimální teplota kvašení: 20-23°C

Tolerance k alkoholu: střední

Typ piva: IPA, Bitter, Pale Ale, Porter, Stout

RIBM 153 – Wit Ale Yeast

Původní belgický kmen vhodný pro výrobu piva Wit.

Produkuje lehce fenolické až kyselé aroma s banánovými, hřebíčkovými a koriandrovými tóny.

Prokvašení: 74 - 78 %

Sedimentace: nízká až střední

Optimální teplota kvašení: 19-23 °C

Tolerance k alkoholu: střední

Typ piva: Wit

RIBM 154 – Trappist Ale Yeast

Kmen vhodný pro výrobu silných trapistických piv, belgických Ale, piv Dubbles a Tripples.

Produkuje ovocité příchutě a švestkové aroma.

Prokvašení: 75 - 80 %

Sedimentace: střední až nízká

Optimální teplota kvašení: 18 - 22 °C

Tolerance k alkoholu: vysoká

Typ piva: belgický Ale, Dubbles, Tripples

RIBM 155 – Abbey Ale Yeast

Pro výrobu piva trapistického stylu; podobný RIBM 154, méně ovocité příchutě, snáší vyšší koncentrace alkoholu.

Prokvašení: 75-80 %

Sedimentace: střední až vysoká

Optimální teplota kvašení: 19-22 °C

Tolerance k alkoholu: vysoká (až 15 % v/v)

Typ piva: belgický Ale, Dubbles, Tripples

RIBM 156 – Belgian Ale Yeast

Univerzální kmen vhodný pro výrobu široké škály belgických piv. Chuťovému profilu dominuje fenolická a kořeněná příchuť, ovocité příchutě slabší.

Prokvašení: 78-85 %

Sedimentace: střední

Optimální teplota kvašení: 20-26 °C

Tolerance k alkoholu: střední až vysoká

Typ piva: belgický Ale, Red, Brown, White beer

RIBM 157 – Wallonia Saison Yeast

Kmen původem z jižní Belgie (oblast Wallonia), vhodný pro výrobu belgického Saison.

Pivo má zemitou, pepřovou a kořeněnou mírně nasládlou chuť.

Prokvašení: 65-75 %

Sedimentace: střední

Optimální teplota kvašení: 20-24 °C

Tolerance k alkoholu: střední

Typ piva: Saison

RIBM 158 – Belgian Golden Ale Yeast

Belgický kmen vhodný pro výrobu lehkých i silných belgických piv typu Ale. Chuťovému profilu piva dominují fenolické a ovocité příchutě.

Prokvašení: 73 - 78 %

Sedimentace: nízká

Optimální teplota kvašení: 20-24 °C

Tolerance k alkoholu: vysoká

Typ piva: Ale