



MATERIE PRIME

MALTI IN GRANI
FIOCCHI E CEREALI NON MALTATI
ESTRATTI DI MALTO
LUPPOLI
LIEVITI PER BIRRA
COADIUVANTI E CHIARIFICANTI
BUCCE D'AGRUMI E SPEZIE
ZUCCHERI

MALTI IN GRANI

QUALITÀ

IMPIEGO MAX

COLORE

CRISP MALTING - INGHILTERRA

DESTRINICO: eccezionale corpo e sensazioni palatali. Migliora notevolmente la densità e la persistenza della schiuma, senza aggiunte di sapori o modifiche di colore. Ottimo sostituto del Cara Pils. Consigliato nelle: Golden Ales, Pilsner.	10%	2.5-3.5
MALTO DI AVENA DECORTICATA: malto speciale utilizzato per lo sviluppo delle birre NEIPA per conferirgli la classica torbidezza tipica di questo stile. Consigliato nelle: NEIPA, ma può essere anche utilizzato nelle Porter, Stout e in alcune Bitter	20%	1,5-7,5
EXTRA PALE MARIS OTTER: più chiaro del Maris Otter tradizionale. Sviluppato per un'ottima estrazione degli zuccheri nel caso di produzione di birre molto chiare. Consigliato nelle: birre chiare in generale come Golden Ale e Lager.	100%	3-4
CLEAR CHOICE® MALT EXTRA PALE: un'innovativa linea priva di proantocianidine, responsabili della torbidità della birra. Eccellente per una birra limpida, con dolci note di malto che riducono l'astringenza dovuta all'amaro del luppolo.	100%	3.0-4.5
EUROPILS: malto base Pilsner ad alto contenuto proteico, prodotto con il miglior orzo distico. Consigliato nelle: Lager e Pilsner.	100%	3-4
GERMAN PILSNER: malto base Pilsner prodotto in Germania, caratterizzato da un aroma dolce e intenso e da un sufficiente potere enzimatico. Esalta gli aromi dei malti speciali senza coprirli. Consigliato: nella produzione di ogni stile di birra.	100%	3-5
PREMIUM PEATED: conferisce un sapore distintivo che ricorda i whisky della costa occidentale della Scozia, una schiuma abbondante ed aromi affumicati. Consigliato nelle: birre speciali affumicate in stile scozzese.	100%	5-10
MARIS OTTER (PALE ALE): malto pallido con basse % di proteine, essiccato a temperature molto basse. Consigliato nelle: Ale inglesi.	100%	5.5-7.5
MARIS OTTER 19 (PALE ALE): malto base dal sapore ricco e pieno di malto. Consigliato: in qualsiasi birra, in particolare nelle Ale inglesi.	100%	6-8
BEST ALE MALT: il caratteristico colore scuro, l'aroma dolce di malto ben bilanciato e l'eccellenza dell'orzo distico invernale rendono il Best Ale Malt uno dei più famosi e rinomati malti per birra. Consigliato nelle: Ale.	100%	5.5-7.5
CHEVALLIER ALE: il malto più diffuso nell'età vittoriana e tra i più amati dai birrai moderni. Molto resistente ai funghi del genere Fusarium. Dal ricco e piacevole gusto maltato. Consigliato nelle: IPA, Porter, e Old Ale.	100%	6.7
VIENNA: malto in grani dal buon potere enzimatico e dal colore ambrato. Dona alla birra un aroma ricco, dolce, caramellato. Se ne consiglia l'uso come malto base unico oppure mescolato agli altri malti base.	100%	6-10
CARA GOLD: ottimo malto speciale che conferisce alla birra un corpo maggiore senza però modificare il colore (più chiaro del Crystal).	15%	12-16
MUNICH: malto base che esalta il colore e il sapore della birra, grazie al caratteristico gusto maltato e alle sfumature dorato-rossastre.	100%	15-25
MALTO DI SEGALE (RYE MALT): in basse quantità migliora la sensazione in bocca e aggiunge note di toffee/caramello. Utilizzato in % maggiori dona un retrogusto speziato. Dona una tonalità rossastra. Consigliato nelle: Roggenbier ma anche in tutte le birre ambrate.	10%	17-35
TOASTED WHEAT (WEIZEN): malto di frumento tostato che aggiunge aromi di nocciola e di crosta di pane. Migliora corpo e aroma usato in piccole percentuali con altri malti. Consigliato nelle: fino al 50% per le Wheat, fino al 10% per le Ale.	50%	22-33
CARA MALT: malto speciale che conferisce alla birra un gusto più pieno e dona riflessi ambrati, accentuando l'aroma di malto.	15%	25-35
PREMIUM DISTILLING MALT: malto realizzato con la miglior varietà di orzo distico primaverile, con un alto livello di estrazione e fermentabilità e un'ottima resa alcolica attesa. Consigliato nelle: Stout.	100%	40-47
DARK MUNICH: leggermente più intenso del classico Munich, conferisce alla birra sfumature dorato-rossicce e un sapore caratteristico.	100%	45-60
AMBER: malto ambrato usato per migliorare il gusto ed intensificare il colore. Consigliato nelle: Bock e nelle birre ambrate o scure.	20%	60-80
CRYSTAL 100: malto caramello per una birra corposa e leggermente ambrata, usato per conferire un sottile sapore dolce di malto che bilancia l'amaro del luppolo. Consigliato nelle: Bitter e Pale Ale, Ale e Mild.	20%	107
BROWN: conferisce un gradevole aroma tostato e una maggior profondità di gusto. Consigliato nelle: Brown Ale, Porter, Mild e Stout.	15%	120-150
CRYSTAL 150: malto rosso chiaro che dona alla birra un gusto caramellato e un colore da ambrato a bruno chiaro a seconda delle quantità utilizzate. Consigliato nelle: Ale e Mild fino al 5-20% del peso totale del malto.	20%	160-180
CRYSTAL 240: un malto speciale arrostito più a lungo. Conferisce maggior aroma e sapore di caramello, bilanciando l'amaro del luppolo, con sfumature dal dorato al rosso. Consigliato nelle: Bitter ed Ale.	20%	250-290
CRYSTAL 400: dona aromi complessi e sfumature dal dorato al rosso intenso all'ambrato scuro. Consigliato nelle: Ale e Bitter.	20%	420-480
LIGHT CHOCOLATE: malto tostato leggermente più chiaro del classico Chocolate. Dona un caratteristico sapore di cioccolato e caffè, intensificando anche il colore bruno/scuro. Consigliato nelle: Stout, Porter e in alcune Bitter.	5%	580
CHOCOLATE: malto tostato ad alto contenuto di azoto, dal sapore caratteristico di cioccolato e caffè. Già in piccole quantità conferisce un colore bruno o decisamente scuro della birra. Consigliato nelle: Porter, Stout ed alcune Bitter.	5%	700
BLACK: malto arrostito a lungo a temperature molto alte. In piccole quantità conferisce un color marrone, con una percentuale maggiore la rende nera con aroma deciso e penetrante di tostato-bruciato-affumicato.	5%	1300-1400
ROAST BARLEY: orzo non maltato dal sapore molto intenso che rende la birra secca e dal colore molto carico. Consigliato nelle: Stout.	5%	1600

RHON MALZ - GERMANIA

PILSNER: malto base chiaro essiccato con metodo tradizionale. Consigliato nelle: birre chiare tedesche come Lager, Helles, Oktoberfest.	100%	2.8-3.8
WEIZEN (WHEAT): malto di frumento per birra. Viene usato in proporzioni fino al 50-60% per produrre le tradizionali Weissbier tedesche (chiamate anche Weizen o Wheat) dal sapore acidulo. Se aggiunto in piccole proporzioni rende la schiuma molto compatta.	50-60%	3-5
MONACO: malto in grani, leggermente più tostato e pertanto più scuro del Vienna. Consigliato nelle: birre ambrate e per correggere eventualmente il colore di alcune birre chiare (come ad esempio le Export Lager).	100%	22

MOUTERIJ DINGEMANS - BELGIO

PILSNER BELGA: malto belga minimamente colorato e a basso contenuto di proteine, prodotto dal migliore orzo distico europeo di primavera. Essiccazione del malto fino a 80 - 85°C. Consigliato nelle: birre di tutti i tipi.	100%	2,5-3,5
BISQUIT: malto tostato che dona un gusto biscottato. Non ha enzimi quindi va ammostato con malti che abbiano alto potere diastatico.	20%	45-55
SPECIAL B: questo malto caramello viene sottoposto ad un secondo trattamento termico ed il risultato è una via di mezzo tra un malto caramello scuro ed un malto leggermente tostato. Può sostituire il Chocolate e il Black se non si desidera l'amaro dato da questi malti.	10%	250-350

MALTERIA ITALIANA ARTIGIANALE

PILS PREMIUM: coltivato in Italia nei campi umbri e maltato direttamente nel proprio impianto rispettando le antiche tradizioni birrarie, questo malto base è estremamente chiaro e ricco di attività enzimatica. Consigliato: in tutti i tipi di birra.	100%	3,5-4,5
MALTO DI FRUMENTO: coltivato e maltato in Italia, viene usato per produrre tutte le birre di frumento. Se aggiunto in piccole proporzioni rende la schiuma molto compatta. Consigliato nelle: Weizen, Wheat, Biere Blanche, Kolsh, Altbier e birre alla frutta.	50-60%	3-5,5
VIENNA: coltivato e maltato in Italia, è un malto base per le birre ambrate. Dona un sapore di malto più intenso rispetto al Pilsner, con qualche aroma di caramello. Consigliato nelle: Vienna, Marzen, Bock, Amber Lager, Golden ale, October beer, Export beer e Strong Ale.	100%	6-9
MALTO DI FRUMENTO SENATORE CAPPELLI: speciale malto di frumento italiano prodotto dal famoso grano duro Senatore Cappelli, un grano antico dalle eccellenti capacità nutrizionali. Consigliato nelle: Weizen, Wheat, Biere Blanche, Kolsh, Altbier e birre alla frutta.	50-60%	4,5
CARAMELLO: coltivato e maltato in Italia, è un malto caramello tendente al rosso, utilizzato per ottenere una maggiore pienezza di gusto ed un colore ambrato, intenso. Consigliato nelle: birre ambrate o scure in generale, tipo Bock, Alt, o Ale scozzesi.	20%	65
CARAMELLO 200: coltivato e maltato in Italia, conferisce alla birra un colore che va dal dorato intenso al rosso. Contribuisce ad aumentare la percezione del sapore del malto, donando note di caramello. Consigliato nelle: birre ambrate o scure, tipo Bock, Alt, o Ale scozzesi.	20%	230-270

WEYERMANN - GERMANIA

ERACLEA PILSNER: malto in grani prodotto nella malteria Weyermann con orzo coltivato in Italia nella zona litoranea di Venezia, dal colore chiaro e dalle ottime caratteristiche organolettiche. Consigliato nelle: tutti i tipi di birra, come malto base.	100%	2-3
PREMIUM PILSNER: malto in grani di alta qualità prodotto da finissimo orzo distico tedesco. Consigliato nelle: birre molto chiare e come malto base per le birre speciali.	100%	2-3
PILSNER: malto base chiaro essiccato con metodo tradizionale. Consigliato nelle: birre chiare tedesche e birre speciali.	100%	3-5
CARA PILS®: chiamato anche malto-destrinico, contribuisce a rendere la schiuma persistente e compatta, senza aggiungere colore o gusti particolari. Dona alla birra corpo e un aroma leggermente caramellato. Si può utilizzare fino al 30% nelle birre analcoliche.	10%	3-5
WHEAT PALE: malto di frumento chiaro, adatto alla produzione di birre di frumento, birre tipo kolsch, birre tipo alt, ad alta fermentazione e a bassa gradazione alcolica. Incrementa il gusto tipico dell'alta fermentazione, e accentua l'aroma di frumento.	80%	3-5
SAUERMALZ: malto speciale acido (pH 3,4 - 3,6). Utilizzato in piccole percentuali permette di ridurre il pH del mosto migliorando l'attività enzimatica. Dona alla birra un gusto più arrotondato, permettendo inoltre di ottenere colori più chiari nelle birre tipo Pils.	5%	3-6
DINKEL: malto di farro utilizzato per dare un tipico aroma speziato di farro. Consigliato nelle: Dinkel.	50%	4-6
RAUCHMALZ: malto affumicato al faggio. Di solito si usa in percentuali minori, ma può essere utilizzato in percentuale fino a 100%. Impartisce alla birra il tipico aroma affumicato.	100%	4-8
PALE ALE: malto dal colore chiaro (pallido) e con una bassa percentuale di proteine. Consigliato nelle: birre in stile inglese.	100%	5,5-7,5
VIENNA: malto in grani dal colore ambrato e dal buon potere enzimatico. Dona alla birra un aroma ricco, dolce, caramellato. Consigliato nelle: Vienna Beer Style, Maerzenbier, Bock, Amber Lager, Golden ale, October beer, Export beer e Strong Ale.	100%	6-9
WEIZEN DUNKEL: malto di grano scuro, si utilizza insieme al malto di frumento chiaro. Consigliato nelle: Weizen ambrate.	50%	15-20
MONACO: simile al Vienna, ma dal colore leggermente più scuro, ne accentua le caratteristiche. Consigliato nelle: birre scure o forti.	100%	18-20
CARA HELL®: malto caramello, conferisce una maggiore pienezza di gusto ed un intenso colore ambrato, accentua l'aroma del malto e migliora la tenuta di schiuma. Consigliato nelle: birre di frumento fino al 30% nelle o in quelle a bassa gradazione alcolica/analcoliche.	15%	20-30
ABBEY MALT®: altamente friabile, accentua gli aromi del malto con evidenti note di miele, noci e sentori di cioccolato. Consigliato nelle: birre d'abbazia e trappiste, ma in generale in una vasta gamma di stili di birra belgi, comprese le birre alla frutta.	50%	40-50
CARA RED®: malto in grani caramello utilizzato per ottenere una maggiore pienezza di gusto ed un colore ambrato, intenso, tendente al rosso. Consigliato nelle: birre ambrate o scure, tipo Bock, Alt, o Ale scozzesi.	25%	40-60
CARA AMBER®: malto caramello in grani utilizzato per dare corpo alla birra ed ottenere un miglioramento della stabilità del gusto, bilanciandone inoltre il colore. Consigliato nelle: Bock e nelle birre ambrate o scure in genere.	20%	60-80
MELANOIDIN: malto speciale utilizzato per ottenere una maggiore pienezza di gusto ed un colore ambrato, armonico. Aggiunto al mosto in percentuali fino al 20% garantisce un'ottimizzazione della fermentazione e dell'ammestamento.	20%	60-80
CARA MUNICH II®: malto caramello che contribuisce ad un aroma pieno e alla stabilità della schiuma, dando corpo alla birra.	10%	110-130
CARA AROMA®: malto caramello in grani utilizzato per ottenere una maggiore pienezza di gusto ed un colore ambrato scuro. Consigliato nelle: birre scure o ambrate, come Bock, Dark Lager, Stout e Porter.	15%	300-400
CARAFI III®: malto in grani tostato, usato per accentuare gusto e colore. Consigliato nelle: birre scure.	5%	1300-1500

FIOCCHI E CEREALI NON MALTATI

FLAKED WHEAT



Impiego max ricetta: 40%
1 Kg: cod. FIO1350
3 Kg: cod. FIO1355
 Fiocchi di frumento utili per aumentare il corpo della birra e la tenuta della schiuma. Consigliati per le Biere Blanche, le Lambic e le Gran Cru.

FLAKED OAT



0,5 Kg: cod. FIO1320
1 Kg: cod. FIO1325
 Fiocchi d'avena, aumentano la tenuta di schiuma e il corpo della birra. Usati in alcune Stout e nelle Biere Blanche. Vanno ammostati insieme al malto in grani (tipo Pilsner o Pale Ale).

FLAKED BARLEY



Impiego max ricetta: 50%
1 Kg: cod. FIO1308
3 Kg: cod. FIO1310
 Fiocchi d'orzo gelatinizzati, danno alla birra un gusto speziato di cereale aumentandone la tenuta di schiuma e il corpo. Usati in alcune Bitter e Stout.

GRANO TENERO ANTICO



EBC: 3-5
Impiego max ricetta: 50%
5 Kg: cod. MA001-5
 Da usare insieme ad altri cereali maltati con alto potere diastatico. Coltivato in Toscana. Consigliato per la produzione di Witbier, Blanche, Lambic.

GRANO TENERO NAZIONALE



EBC: 3-5
Impiego max ricetta: 50%
5 Kg: MA002-5
 Utilizzato in percentuali variabili insieme ad altri cereali maltati con alto potere diastatico, per Witbier, Blanche, Lambic. Coltivato in Italia.

TORREFIED WHEAT



Impiego max ricetta: 20%
1 Kg: cod. CP3101-1
3 Kg: cod. CP3101-3
25 Kg: cod. CP3101
 Frumento soffiato e torrefatto non maltato. Facilita lo scioglimento degli amidi. Consigliato per Pale Ale, Bitter e Stout.

ESTRATTI DI MALTO

Gli **estratti di malto concentrati** sono ottimi sia come **malto base** per tutti i tipi di birra, sia come **aggiunta alle birre da kit**, per migliorarne sapore, corpo e persistenza della schiuma, o al posto dello zucchero per **attivare la rifermentazione** in bottiglia: 1 Kg di Beermalt Dry (secco) equivale a 1,2 Kg di Beermalt Liquid (in sciroppo).

BEERMALT DRY®



Estratto di malto concentrato in polvere, realizzato con puro malto d'orzo della miglior selezione. Il Beermalt Dry è indispensabile per chi produce birre con il metodo E+G o Partial Mash, potendolo usare come malto base per tutti i tipi di birra, ottenendo sempre un ottimo risultato. Consigliato anche al posto dello zucchero nelle birre da kit, migliorandone notevolmente il sapore, rendendo la birra più corposa e aumentando la ritenuta della schiuma. Potenziale OG: 1.043

TIPO	EBC	1 KG	25 KG
DRY: chiaro, migliora gusto e corpo della birra.	15-20	BMSC01	-
AMBER: ambrato, per Pale Ale, Bitter, birre rosse.	16-20	BMS1022	BMS1022-25
WHEAT: malto d'orzo e frumento, per Weiss.	6-10	BMS1023	WHEAT25

BEERMALT LIQUID®



Prodotto in esclusiva per Birramia®, il "Beermalt Liquid" è un estratto di malto in sciroppo in grado di dare più corpo alla tua birra pur mantenendo un ottimo livello di fermentabilità. Realizzato con la migliore selezione di malto d'orzo, è ideale sia come malto base per tutti i tipi di birra prodotti con E+G e Partial Mash, che come fermentabile da aggiungere alle birre da kit. Beermalt Liquid migliora notevolmente il sapore rendendo la birra più "rotonda" e aumentandone la ritenuta della schiuma.

TIPO	EBC	1,2 KG
LIGHT: chiaro, buona percentuale di zuccheri fermentabili.	15-19	BML2000
WHEAT: composto da frumento e orzo, per birre Weiss.	15-19	BML2100
AMBER: malto base ambrato per birre Ambrate e rosse.	90	BML2300
DARK: malto d'orzo scuro, ideale per birre scure.	180	BML2200



TANICHE DI BEERMALT LIQUID LIGHT:



CODICE	EBC	KG
BML07	15-18	7 Kg
BML15	15-18	15 Kg
BML25	15-18	25 Kg

MIGLIORARE LE BIRRE DA MALTO PRONTO CON IL BEERMALT

Quando si fa la birra con i malti pronti, nella maggior parte dei casi è necessario aggiungere dello zucchero nella produzione. Per esempio nella serie Urban è necessario aggiungere 1 Kg di zucchero. Lo zucchero però rappresenta solo un sostituto economico, in fondo la birra si produce con il malto! Ecco perchè sostituire lo zucchero con il Beermalt migliorerà notevolmente la birra da malto pronto. Nello specifico migliora il corpo, la schiuma e la pienezza del gusto. Nella tabella seguente è riportato quanto Beermalt Liquid o Beermalt Dry utilizzare in sostituzione dello zucchero.

ZUCCHERO RICHIESTO NEL KIT	BEERMALT LIQUID	BEERMALT DRY O CRISTALLINO
0,5 Kg	0,6 Kg	0,5 Kg
1 Kg	1,2 Kg	1 Kg

QUANTITA' DI BEERMALT DA USARE IN UNA RICETTA E+G

Nella tecnica E+G la base del mosto è costituita dal Beermalt. Quando si crea una ricetta per birra E+G si dovrà utilizzare più o meno Beermalt per raggiungere la densità iniziale desiderata. Le seguenti tabelle riportano quanto Beermalt è necessario per produrre 23 litri di birra con determinate densità iniziali (OG), sia usando il Beermalt Liquid, sia il Dry.

BEERMALT LIQUID

OG - DENSITÀ INIZIALE	QUANTITA' BEERMALT LIQUID PURO	BEERMALT CON 500 GR DI ZUCCHERO	BEERMALT CON 1 KG DI ZUCCHERO
1.040	3,1 Kg	2,5 Kg	1,8 Kg
1.045	3,5 Kg	2,9 Kg	2,2 Kg
1.050	3,9 Kg	3,3 Kg	2,6 Kg
1.055	4,3 Kg	3,7 Kg	3,0 Kg
1.060	4,7 Kg	4,1 Kg	3,4 Kg
1.065	5,1 Kg	4,5 Kg	3,8 Kg
1.070	5,5 Kg	4,9 Kg	4,2 Kg
1.075	5,9 Kg	5,3 Kg	4,6 Kg
1.080	6,3 Kg	5,7 Kg	5,0 Kg
1.085	6,7 Kg	6,0 Kg	5,4 Kg
1.090	7,1 Kg	6,4 Kg	5,8 Kg

BEERMALT DRY

OG - DENSITÀ INIZIALE	QUANTITA' BEERMALT DRY PURO	BEERMALT CON 500 GR DI ZUCCHERO	BEERMALT CON 1 KG DI ZUCCHERO
1.040	2,5 kg	2,0 kg	1,5 kg
1.045	2,8 kg	2,3 kg	1,8 kg
1.050	3,1 kg	2,6 kg	2,1 kg
1.055	3,4 kg	2,9 kg	2,4 kg
1.060	3,7 kg	3,2 kg	2,7 kg
1.065	4,1 kg	3,5 kg	3,0 kg
1.070	4,4 kg	3,8 kg	3,3 kg
1.075	4,7 kg	4,2 kg	3,6 kg
1.080	5,0 kg	4,5 kg	3,9 kg
1.085	5,3 kg	4,8 kg	4,3 kg
1.090	5,6 kg	5,1 kg	4,6 kg

LUPPOLI PER BIRRA

Il **luppolo** conferisce alla birra il **sapore amaro** (che si misura in Alfa Acido) e l'**aroma**, contribuisce al mantenimento della birra, la rende più limpida e inoltre aiuta nella tenuta della schiuma. Si può trovare in due formati: **Coni**, fiori di luppolo non pressato (disponibile in 100 gr e 250 gr); **Pellets**, piccoli cilindretti di luppolo polverizzato e in seguito pressato (disponibile in 14 gr, 28 gr, 100 gr, 250 gr, 1 Kg, 5 Kg).

VARIETÀ DI LUPPOLO	UTILIZZO	IN PELLETS	IN CONI	ALFA ACIDO*
CHALLENGER: speziato, fruttato. Possibile sostituto: Northern Brewer. Consigliato nelle: Pale Ale, English Brown Ale, Red Ale, English Ale, Bitter, Golden Ale, Belgian, Blonde Ale, Porter, Stout, ESB, Barley Wine, Brown Ale.	Aroma /Amaro	✓	✓	6,49
EAST KENT GOLDING: aroma piacevole, leggermente speziato e floreale. Possibile sostituto: Golding. Consigliato nelle: Belgian Ale, Christmas Ale, Bitter, Porter, Stout, Golden Ale, Saison, Triple Ale, Pale Ale, Extra Special Bitter (ESB), English Ale, English Dark Ale, English Light Ale.	Aroma / Dry Hopping	✓	✓	6,47 - 5,1
FUGGLE: piacevole, morbido, erbaceo e floreale. Possibile sostituto: Willamette, Styrian Golding. Consigliato nelle: Bitter, Lager, English Ale, Lambic.	Aroma / Dry Hopping	✓	✓	4,1 - 5,9
TARGET: agrumato, floreale. Possibile sostituto: Pilgrim. Consigliato nelle: Bitter, Pale Ale, Kentish Bitter, IPA, Brown Ale, Red Ale, Best Bitter, Amber Ale, Honey Barley Wine, Mild Ale, Double Stout, Golden Ale, Porter.	Amaro	✓	✓	9,2 - 9,5

GRAN BRETAGNA

CHALLENGER: speziato, fruttato. Possibile sostituto: Northern Brewer. Consigliato nelle: Pale Ale, English Brown Ale, Red Ale, English Ale, Bitter, Golden Ale, Belgian, Blonde Ale, Porter, Stout, ESB, Barley Wine, Brown Ale.	Aroma /Amaro	✓	✓	6,49
EAST KENT GOLDING: aroma piacevole, leggermente speziato e floreale. Possibile sostituto: Golding. Consigliato nelle: Belgian Ale, Christmas Ale, Bitter, Porter, Stout, Golden Ale, Saison, Triple Ale, Pale Ale, Extra Special Bitter (ESB), English Ale, English Dark Ale, English Light Ale.	Aroma / Dry Hopping	✓	✓	6,47 - 5,1
FUGGLE: piacevole, morbido, erbaceo e floreale. Possibile sostituto: Willamette, Styrian Golding. Consigliato nelle: Bitter, Lager, English Ale, Lambic.	Aroma / Dry Hopping	✓	✓	4,1 - 5,9
TARGET: agrumato, floreale. Possibile sostituto: Pilgrim. Consigliato nelle: Bitter, Pale Ale, Kentish Bitter, IPA, Brown Ale, Red Ale, Best Bitter, Amber Ale, Honey Barley Wine, Mild Ale, Double Stout, Golden Ale, Porter.	Amaro	✓	✓	9,2 - 9,5

GERMANIA

HALLERTAU BLANC: note tropicali pronunciate, che ricordano ananas, uvaspina e frutto della passione. Possibile sostituto: Cascade. Consigliato nelle: IPA, Belgian Ale, Weiss, Brett.	Aroma / Dry Hopping	✓	-	6,6-9
HALLERTAU HERSBRUCKER: delicato, floreale, speziato. Possibile sostituto: Hallertau Mittelfruh. Consigliato nelle: Golden Ale, Marzen, Pale Ale, Wheat, Hefeweizen, Light Ale, Lager, Dunkle, Strong Ale, Pilsner, Altbier, Weizenbock.	Aroma	✓	✓	2,8 - 3,0
HALLERTAU MAGNUM: floreale, fruttato. Possibile sostituto: Columbus. Consigliato nelle: American Ale, Bitter, IPA, Export pilsner, Lager, Blonde Ale, Pale Ale, Nut Brown Ale, Dark Ale, Pilsner, Hefeweizen, Stout.	Amaro	✓	-	14,5
HALLERTAU MITTELFRUH: aroma piacevole e floreale. Coltivato in Baviera, è indicato per la tradizionale birra di Hallertau. Consigliato nelle: Birre americane, German Lager, German Pilsner, Pale Ale, Whea.	Aroma	✓	-	3,3 - 4,4
HALLERTAU PERLE: molto piacevole, leggermente speziato. Possibile sostituto: Northern Brewer, Hallertau Mittelfruh. Consigliato nelle: Dunkle, Lager, Helles, Kolsch, Alt, Pilsner, Maisbier.	Aroma / Amaro	✓	✓	8,9
HALLERTAU SAPHIR: aroma floreale, delicato, leggermente agrumato. Possibile sostituto: Saaz. Consigliato nelle: birre chiare europee, come Pilsner e Lager.	Aroma	✓	✓	3,3
HALLERTAU TRADITION: aroma molto buono, piacevole, floreale, delicato. Possibile sostituto: Hallertau Mittelfruh, Hallertau Magnum, Hallertau Hersbrucker. Consigliato nelle: Bock, Wheat, Weizen, Lager, Pilsner.	Aroma	✓	✓	6,2 - 6,7
HUELL MELON: aroma fruttato, note aromatiche di melone, fragola ed albicocche. Possibile sostituto: Cascade. Consigliato nelle: Birre americane, Belgian Ales, Hefeweizen.	Aroma / Dry Hopping	✓	-	6,1
MANDARINA BAVARIA: intenso aroma fruttato che rivela una forte nota di mandarino con una punta dolce. Possibile sostituto: Cascade. Consigliato nelle: American IPA, Black Ale, Saisons.	Aroma / Dry Hopping	✓	-	7,7
NORTHERN BREWER: amaro secco e pulito, aroma fine e fragrante. Possibile sostituto: Columbus, Chinook. Consigliato nelle: birre scure o ambrate, Bitter, Porter, Amber Ale, India Pale Ale.	Amaro	✓	✓	6-9,4
TETTANGER: aroma nobile, delicato, floreale. Possibile sostituto: Spalt Select. Consigliato nelle: Pilsner Lager, American Amber Ale, Winter Ale, Pale Ale, Wheat, Bitter, California Blonde Ale, Red Ale.	Aroma	✓	✓	3,5 - 4,0

AUSTRALIA

ELLA: floreale, anice stellato, tropicale. Possibile sostituto: Galaxy. Consigliato nelle: Lager, Pilsner, Pale Ale, Stout.	Aroma / Dry Hopping	✓	-	16,1
GALAXY: agrumato, frutto della passione, pesca. Possibile sostituto: Citra. Consigliato nelle: IPA.	Aroma / Dry Hopping	✓	-	15,4

ITALIA

CASCADE: luppolo coltivato in italia, dalle note agrumate, floreali, speziate. Possibile sostituto: Centennial, Amarillo, Columbus. Consigliato nelle: American-Style Ale, Barley wine, Pale Ale, India Pale Ale, Porter, Witbier.	Aroma / Dry Hopping	✓	-	4,8
CHINOOK: luppolo coltivato in italia, dalle note speziate, resinose e agrumate che ricordano il pompelmo. Possibile sostituto: Columbus, Northern Brewer, Centennial. Consigliato nelle: Stout, Porter, Barley Wine, Lager, US Style Pale Ale, India Pale Ale.	Amaro	✓	-	13,1
COLUMBUS: luppolo coltivato in italia, liquirizia, pepe nero, agrumato. Ottimo per il Dry Hopping. Possibile sostituto: Target, Northern Brewer, Chinook, Centennial. Consigliato nelle: American Pale Ale, Lager, Stout, Barley Wine.	Aroma / Amaro	✓	-	14,5
COMET: luppolo coltivato in italia, dalle note di agrumi che ricordano il pompelmo, limone e un delicato arancio, con finale erboso. Consigliato nelle: Lager, American Ale, India Pale Ale, Ale	Aroma / Amaro	✓	-	13,7

*** L'ALFA ACIDO POTREBBE VARIARE A SECONDA DEL RACCOLTO E DEL FORMATO.
TUTTI I LUPPOLI SONO DISPONIBILI IN DIVERSI FORMATI.
CATALOGO IN CONTINUO AGGIORNAMENTO. TIENITI AGGIORNATO SU WWW.BIRRAMIA.IT**



VARIETÀ DI LUPPOLO	UTILIZZO	IN PELLETS	IN CONI	ALFA ACIDO*
--------------------	----------	------------	---------	-------------

REPUBBLICA CECA

SAAZ: delicato, floreale e speziato. Possibile sostituto: Tettnanger. Consigliato nelle: Lager e Pilsner Boeme.	Aroma	✓	✓	3,2 - 3,3
--	-------	---	---	-----------

SLOVENIA

STYRIAN GOLDING: erbaceo, floreale. Possibile sostituto: Willamette, Tettnanger, Fuggle, Saaz. Consigliato nelle: ESB, Summer Ale, Bitter, Spring Ale, English Ale, Pale Ale, Oktoberfest, Barley Wine, Christmas Ale.	Aroma / Amaro	✓	✓	4,8
STYRIAN WOLF: fruttato, piccante, agrumato, floreale, erbaceo. Consigliato nelle: IPA, Pale Ale, Ale.	Aroma / Amaro	✓	-	15
SUPER STYRIAN AURORA: intenso, buon potere di amaro. Possibile sostituto: Styrian Golding, Hallertau Perle. Consigliato nelle: Pilsner, Lager, Bitter, Golden Ale, Strong Ale, Pale Ale.	Aroma / Amaro	✓	-	10,3
WARRIOR: note di pino, aroma pulito e netto. Possibile sostituto: Columbus. Consigliato nelle: American Pale Ale (APA), India Pale Ale (IPA).	Amaro	✓	-	14,7 - 16,8

NUOVA ZELANDA

MOTUEKA: aroma citrico/agrumato. Consigliato nelle: Lager, India Pale Ale, Imperial India Pale Ale, Pale Ale.	Aroma / Amaro	✓	-	6,8-7,97
NELSON SAUVIN: vino bianco, fruttato, note balsamiche. Consigliato nelle: Pale Ale, India Pale Ale, Imperial India Pale Ale.	Aroma / Amaro	✓	-	11,7
PACIFIC JADE: agrumato, piccante, erbaceo. Consigliato nelle: Lager, India Pale Ale, American Pale Ale, Strong Ale, Special Bitter, Porter, Barley Wine, Amber Ale.	Amaro	✓	-	11,9 - 14,1
RAKAU: fruttata tropicale, albicocca, resina. Possibile sostituto: Amarillo. Consigliato nelle: American Pale Ale, IPA.	Aroma / Amaro	✓	-	9,9
WAIMEA: resinoso, agrumato, balsamico. Consigliato anche per il Dry Hopping. Possibile sostituto: Pacific Jade. Consigliato nelle: American Pale Ale/Cream Ale, IPA, Pale Lager, Trappist/Belgian Ale.	Aroma / Amaro	✓	-	15,3
WAKATU: agrumato, vaniglia. Consigliato nelle: Lager.	Aroma / Amaro	✓	-	8,1

USA

AMARILLO: floreale, agrumato. Possibile sostituto: Centennial, Chinook, Cascade, o Ahtanum. Consigliato nelle: American Wheat, Bitter, Wheat, Red, American Ale e IPA.	Aroma / Amaro	✓	✓	7,7 - 8,5
CASCADE: agrumato, floreale, speziato. Possibile sostituto: Centennial, Amarillo, Columbus. Consigliato nelle: American-Style Ale, Barley wine, Pale Ale, India Pale Ale, Porter, Witbier.	Aroma / Dry Hopping	✓	✓	7,5 - 8,6
CENTENNIAL: floreale, agrumato. Sostituto: Cascade, Columbus, Chinook. Consigliato nelle: Weizenbock, Scottish Ale, Barley Wine, IPA, Double IPA, Brown Ale, Amber Ale, American Wheat, Witbier, Pale Ale, Red Ale, ESB.	Aroma / Amaro	✓	✓	9,4 - 10,3
CHINOOK: speziato, resinoso, pompelmo. Possibile sostituto: Columbus, Northern Brewer, Centennial. Consigliato nelle: Stout, Porter, Barley Wine, Lager, US Style Pale Ale, India Pale Ale.	Amaro	✓	-	12,8
CITRA: agrumato, frutta tropicale. Possibile sostituto: Centennial, Chinook, Cascade. Consigliato nelle: American Pale Ale, India Pale Ale.	Aroma / Amaro	✓	-	13,5- 14,2
COLUMBUS: liquirizia, pepe nero, agrumato. Ottimo per il Dry Hopping. Possibile sostituto: Target, Northern Brewer, Chinook, Centennial. Consigliato nelle: American Pale Ale, Lager, Stout, Barley Wine.	Aroma / Amaro	✓	✓	16,8
EQUINOX: floreale, erbaceo, speziato, agrumato, tropicale. Possibile sostituto: Citra, Galaxy. Consigliato nelle: American IPA, American Pale Ale, Session IPA, Single Hop IPA.	Aroma	✓	-	16,1
SIMCOE: agrumato, resinoso. Possibile sostituto: Amarillo. Consigliato nelle: Double IPA, India Red Ale, Porter, IPA, Brown Ale, Abbey Dark, Belgian Wheat, Saison, Bitter, Barley Wine, Amber Ale, Red Ale, Strong Pale Ale.	Aroma / Amaro	✓	✓	13,2 - 13,9
SORACHI ACE: scorza di limone, citronella, sentori di menta, pino, mirto. Possibile sostituto: Columbus, Simcoe, Warrior. Consigliato nelle: India Pale Ale, Saisons, Wheat.	Aroma / Amaro	✓	-	12,4-13,8
WARRIOR: erbaceo, pino, aroma pulito e neutro. Possibile sostituto: Columbus. Consigliato nelle: American Pale Ale (APA), India Pale Ale (IPA).	Amaro	✓	-	14,7 - 16,8
WILLAMETTE: floreale, agrumato. Ottimo per il Dry Hopping. Possibile sostituto: Fuggle, Tettnanger, Styrian Gold. Consigliato nelle: English Ales, Lagers, American Pale Ale (APA), American Brown Ale, Wheat, Stouts.	Aroma / Amaro	✓	-	4,8



LIEVITI PER BIRRA

I **lieviti** sono microrganismi unicellulari che consumano zuccheri producendo alcol e anidride carbonica. Generalmente nella produzione birraria vengono utilizzati quelli del tipo *Saccharomyces*, divisi in due famiglie che definiscono i più grandi gruppi di birre: **lieviti ad alta fermentazione** (*Saccharomyces cerevisiae*), per la produzione delle **Ale**; **lieviti a bassa fermentazione** (*Saccharomyces carlsbergensis*), per la produzione di **Lager**. I lieviti per birra sono disponibili principalmente in due formati: **lieviti secchi**, che si presentano come bustine e non hanno problemi particolari di conservazione, e **lieviti liquidi**, disponibile in diverse confezioni in base alla marca e che richiede di essere conservato in frigorifero.

LIEVITI LIQUIDI WHITE LABS



White Labs assicura qualità e purezza con i suoi lieviti liquidi **pronti all'uso** (possono essere inoculati subito nel mosto) e grazie alle innovative confezioni **PurePitch™** che riducono l'impatto ambientale. Facoltativamente si può preparare uno starter senza dover attivare il lievito, necessario solo se il mosto ha un OG di 1.060 o superiore. Ogni confezione può essere utilizzata in 19-23 litri di mosto. Su prenotazione sono disponibili i **formati professionali**. Prodotto da conservare in frigorifero, durante i mesi estivi si consiglia l'acquisto delle confezioni refrigerate con ghiaccio in gel (cod. **CONFREF**) per la spedizione.



COD.	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL	ATTENUAZIONE	FLOCCULAZIONE
ALE					
WLP001	CALIFORNIA ALE: pulito, bilanciato, esalta i profumi del luppolo. Consigliato nelle: Cream Ale, American Wheat, Birre speciali, aromatiche, speziate, "affumicate" o al miele, Golden Ale, APA, American IPA, American Red Ale, Brown Ale, Strong Ale inglesi e americane, Barley Wine, Imperial IPA.	20-23	10-15	71-80	Media
WLP002	ENGLISH ALE: un classico ceppo inglese che lascia una birra estremamente pulita. Consigliato nelle: Milds, English Pale Ale, IPA, Bitter, English Brown Ale, Porter, Stouts, Strong Ales, Barley Wine.	18-20	5-10	63-70	Molto Alta
WLP004	IRISH ALE: produce un leggero sentore di diacetile, bilanciato da un leggero fruttato e un gusto leggermente asciutto. Consigliato nelle: Irish Ale, Stouts, Porters, Browns e Pale Ale particolarmente interessanti, English Pale Ale, IPA, ESB, English Old, Strong Ale.	18-20	8-12	69-74	Medio Alta
WLP005	BRITISH ALE: produce birre dal gusto particolarmente maltato. Consigliato nelle: Ale inglesi, come English Pale Ale, India Pale Ale, Bitter, Red Ale Irlandesi, Brown Ale, Porter, Stout.	18-21	5-10	67-74	Alta
WLP007	DRY ENGLISH ALE: pulito, ad alta flocculazione ed alta attenuazione. Consigliato nelle: Birre Speciali, English Pale Ale, English IPA, American Amber, Irish Style Red Ale, Brown Ale, English Old Ale, Strong Ale, Strong Scotch Ale, Barley Wine Strong Ale, Imperial Stout, Imperial IPA.	18-21	8-12	70-80	Medio Alta
WLP008	EAST COAST ALE: neutro, poca esaltazione del luppolo. Consigliato nelle: birre ambrate americane come American Wheat Ale, Birre speziate e aromatizzate, Golden Ale, APA, American IPA.	20-23	5-10	70-75	Medio Bassa
WLP013	LONDON ALE: un carattere secco e maltato, che conferisce un complesso profilo "legnoso" alla birra e accentua l'amaro del luppolo. Consigliato nelle: English Pale Ale, IPA, Bitter, ESB, Porter, Imperial IPA.	19-22	5-10	67-75	Media
WLP023	BURTON ALE: delizioso e leggero sentore di frutta (mela, pera, miele di trifoglio). Consigliato nelle: English Pale Ale ed IPA, Brown Ale, Porter, Stout, Strong Ale inglesi e americane, Imperial IPA.	20-23	5-10	72-78	Media
WLP028	EDINBURGH ALE / SCOTTISH ALE: carattere del luppolo invariato, ma riproduce i complessi aromi delle Ale Scozzesi. Consigliato nelle: Bitter inglesi, Ale scozzesi, Red Ale irlandesi, Brown Ale americane, Strong Scotch Ale.	18-21	8-12	70-75	Media
WLP029	GERMAN ALE / KÖLSCH: accentua gli aromi del luppolo. Produce un leggero sentore sulfureo che scopre poi durante il periodo di maturazione. Consigliato nelle: American Cream Ale, Birre al miele, Kölsch, APA, American IPA, Brown Ale, Brown e Dusseldorf Altbier.	18-21	5-10	72-78	Media
WLP041	PACIFIC ALE: un lievito classico che produce birre pulite lasciando un carattere maltato e fruttato. Consigliato nelle: birre in stile inglese come English Pale Ale, English IPA, Bitter, ESB, English Style Brown Ale, Strong Ale, English Old.	18-20	5-10	72-78	Alta
WLP051	CALIFORNIA ALE V: produce birre corpose e dall'aroma fruttato. Ottimo per Birre aromatizzate e speziate, Birre al miele, Golden Ale, APA, American IPA, Brown Ale, English Old Ale e Strong Ale.	19-21	8-12	72-78	Medio Alta
WLP060	AMERICAN ALE YEAST BLEND: pulito, neutro e versatile. Accentua gli aromi e l'amaro del luppolo. Consigliato nelle: Ale aromatizzate al miele, American Style Pale Ale, American IPA, Brown Ale americane.	20-22	8-12	72-80	Media
WLP066	LONDON FOG ALE: carattere di media intensità che accentua l'aroma del malto e del luppolo. Consigliato nelle: New England IPA (NEIPA).	17-21	8-12	75-82	Medio Bassa
WLP067	COASTAL HAZE ALE BLEND: blend dei migliori ceppi di lievito per NEIPA, per produrre birre torbide, dalle note tropicali e fruttate.	20-22	8-12	75-82	Medio Bassa
WLP080	CREAM ALE BLEND: un blend di lieviti lager ed ale, con aromi esteri. Consigliato nelle: American Ale, birre chiare e leggere, come Cream Ale, Wheat Ale americane, Birre speciali, Birre speziate e al miele, Golden Ale, APA, American IPA, Birre ambrate, Strong Ale, Barley Wine, Imperial IPA.	18-21	8-12	75-80	Media
WLP090	SAN DIEGO SUPER: neutro, equilibrato, buon profilo aromatico, dalla rapida azione e basso tenore di esteri. Consigliato nelle: birre americane, speziate, aromatiche, speciali, al miele, affumicate', Wheat, Golden Ale, Barley Wine, Strong Ale, English Old Ale.	18-20	10-15	76-83	Medio Alta
WLP099	SUPER HIGH GRAVITY ALE: lievito inglese che riesce a fermentare fino ad un 25% di contenuto alcolico. Consigliato nelle: birre con un alto OG, come le Barley Wine Strong Ale.	18-20	+15	80 - 100	Media
WLP518	OPSHAUG KVEIK ALE: caratterizzato da fermentazioni rapide e pulite, lavora a temperature superiori rispetto alla media, perfetto per produrre birra in estate.	25-35	8-12	69-80	Medio Alta

COD.	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL %	ATTENUAZIONE %	FLOCCULAZIONE
LAGER					
WLP800	PILSNER LAGER: classico ceppo tipo Pilsner dal principale produttore di questo stile nella Repubblica Ceca. Secco ma con un finale maltato. Consigliato nelle: Pilsner di tipo europeo e boeme.	10-13	5-10	72-77	Medio Alta
WLP802	CZECH BUDEJOVICE LAGER: lievito pilsner dalla Repubblica Ceca. Produce lager secche con una bassa produzione di diacetile. Consigliato nelle: Pilsner boeme e Doppelbock tedesche.	10-13	5-10	70-75	Media
WLP810	SAN FRANCISCO LAGER: un ceppo lager unico che ha la capacità di fermentare fino a 18°C, pur mantenendo le caratteristiche lager. Consigliato nelle: Doppelbock, Schwarzbier, American Lager, e a 10°C anche per Marzen e Pilsner.	14-18	8-12	70-75	Alta
WLP820	OKTOBERFEST/MÄRZEN LAGER: produce birre estremamente maltate in puro stile Bock. Consigliato l'utilizzo di un buono starter nella prima generazione. Consigliato nelle: Bock, Pilsner Boeme, Helles, Dark e Munchner, Marzen, Oktoberfest, Doppelbock.	11-14	8-12	65-73	Media
WLP830	GERMAN LAGER: uno dei lieviti più utilizzati al mondo per la produzione di lager. Estremamente maltato e pulito. Consigliato nelle: Lager tedesche, Pilsner boeme e tedesche, Oktoberfest, Marzen, Vienna, Lager ambrate americane.	10-13	5-10	74-79	Media
WLP833	GERMAN BOCK LAGER: produce birre con carattere di luppolo e malto ben bilanciati. Consigliato nelle: Bocks, Doppelbocks, Oktoberfest, Helles, Birre Speciali americane, Vienna, Marzen, Dark Lager.	9-13	8-12	70-76	Media
WLP838	SOUTHERN GERMAN LAGER: aroma ben bilanciato e finale maltato, con bassi livelli di diacetile e pochi solfuri. Consigliato nelle: Pilsner tedesche, Helles, Vienna, Dark Lager, Munchner, Doppelbock, Marzen e Oktoberfest.	10-13	5-10	68-76	Medio Alta
WLP840	AMERICAN LAGER: secco e pulito, con un leggero sentore fruttato di mela e una minima produzione di solfuri e diacetile. Consigliato nelle: classiche Lager americane come American Lager, Dark Lager, Vienna Lager, Amber Lager.	10-13	5-10	75-80	Media
WLP940	MEXICAN LAGER: da Messico City, questo lievito produce lager pulite con un finale secco. Consigliato nelle: Lager in stile messicano, così come per lager scure, come Vienna, American Lager, Bock, Doppelbock.	10-13	5-10	70-78	Media

COD.	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL %	ATTENUAZIONE %	FLOCCULAZIONE
AMBIVALENTI (SIA PER ALE CHE PER LAGER)					
WLP1983	CHARLIE'S FIST BUMP YEAST (EX CRY HAVOC): se usato per la produzione di Ale (18-20°C) conferisce alla birra piacevoli esteri fruttati, con note delicate di mela e frutti rossi e un buon risalto della luppolatura, con una bassa produzione di diacetile. Se usato come lievito Lager (13-14°C) il profilo è neutro, con un risalto sulle note del malto.	13-14 18-23	5-10	72-78	Bassa

COD.	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL %	ATTENUAZIONE %	FLOCCULAZIONE
BELGIAN ALE					
WLP500	MONASTERY ALE: produce un carattere fruttato con un distintivo sentore caratteristico di uva passita. Consigliato nelle: Belgian Ales come Dubbel, Trippel, Grand Cru e per Birre Speciali.	18-22	10-15	75-80	Medio Bassa
WLP510	BASTOGNE BELGIAN ALE: poco speziato, pulito. Produce birre secche con un leggero sentore acidulo nel finale. Consigliato nelle: Belgian Ales, Dubbels e Trippels oppure per birre speciali.	19-22	10-15	74-80	Media
WLP530	ABBEY ALE: fruttato ma non troppo, con un'alta tolleranza all'alcol. Consigliato nelle: birre ad alta gradazione come Belgian Ales, Dubbels, Trippels e Grand Cru.	19-22	10-15	75-80	Medio Alta
WLP545	BELGIAN STRONG ALE: produce moderati livelli di esteri, con aromi fenolici, speziati, carattere secco ma ben bilanciato. Consigliato nelle: birre d'Abbazia, Christmas e birre Belga Dark Strong.	19-22	10-15	78-85	Media
WLP550	BELGIAN ALE: aromi fenolici e speziati, sentore fruttato. Consigliato nelle: Saisons, Belgian Ales, Belgian Reds, Belgian Browns, White Beers, Trippel, Dubbel, Grand Cru, Christmas.	20-26	8-12	78-85	Media
WLP565	BELGIAN SAISON I: classico ceppo Saison dalla Vallonia, produce note speziate, pepate e "terrose". Consigliato nelle: Dubble e Triple.	20-30	5-10	78-85	Media
WLP568	BELGIAN STYLE SAISON BLEND: armonizza aromi fruttati e floreali, con una buona tolleranza all'alcol. Consigliato nelle: birre in stile Belga come Trippel, Dubbel, Saisons.	20-30	5-10	70-80	Media
WLP570	BELGIAN GOLDEN ALE: fruttato, fenolico. Consigliato nelle: sia per Light Belgian Ales che per Belgian Ales ad alta gradazione, come Dubbel, Grand Cru, Birre speciali e Christmas.	20-24	10-15	78-85	Bassa
WLP575	BELGIAN STYLE ALE BLEND: una miscela di due lieviti "Trappisti" ed uno tipico per le Belgian Ale, che lo rende un lievito versatile, adatto sia per le birre Belga, sia per Trappiste, Trippel, Grand Cru, Dubbel.	20-24	8-12	74-80	Media
WLP665	FLEMISH ALE BLEND: blend di ceppi di lievito Saccharomyces, Brettanomyces, Lactobacillus e Pediococcus, che crea caratteristiche complesse e sentori di frutti rossi. Consigliato nelle: birre classiche delle Fiandre occidentali del Belgio.	20-27	8-12	80-85	Medio Bassa

COD.	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL %	ATTENUAZIONE %	FLOCCULAZIONE
WEIZEN E WIT					
WLP300	HEFEWEIZEN ALE: conferisce i classici sentori di banana e chiodo di garofano tradizionalmente associati alle birre di frumento tedesche, lasciando la caratteristica torbidezza di questo stile di birra. Consigliato nelle: Hefeweizen Ale	20-22	5-10	72-76	Bassa
WLP320	AMERICAN HEFEWEIZEN ALE: un lievito pulito e a bassa flocculazione, con sentori di banana e chiodo di garofano unito a una leggera nota sulfurea. Consigliato nelle: Hefeweizen secondo lo stile americano dell'Oregon.	18-21	5-10	70-75	Bassa
WLP351	BAVARIAN WEIZEN ALE: questo ceppo produce birre di frumento nel classico stile tedesco con carattere fenolico moderatamente elevato e speziato riconducibile ai chiodi di garofano.	19-21	5-10	75-82	Bassa
WLP380	HEFEWEIZEN IV ALE: evidente carattere fenolico e di chiodo di garofano, lieve sentore di banana. Bassa flocculazione. Note rinfrescanti di albicocca e agrumi. Consigliato nelle: Hefeweizen secche e piacevoli.	19-21	5-10	73-80	Bassa
WLP400	BELGIAN WIT ALE: leggermente fenolico e acidulo, questo è il lievito originale utilizzato per produrre le birre in stile Wit in Belgio.	19-23	5-10	74-78	Medio Bassa
WLP630	BERLINER WEISS BLEND: blend contenente un mix di lievito tradizionale German Weizen e Lactobacillus. Consigliato nelle: Berliner Weiss	20-22	5-10	73-80	Media



COD.	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL	ATTENUAZIONE	FLOCCULAZIONE
LIEVITI SPECIALI					
WLP644	SACCHAROMYCES BRUXELLENSIS TROIS: questo ceppo belga produce una birra leggermente acidula con caratteristiche delicate di mango e ananas. Può essere utilizzato anche per la rifermentazione in bottiglia.	21-30	8-12	70-85	Bassa
WLP645	BRETTANOMYCES CLAUSSENI: lievito a basso carattere "Brettanomyces". Gli aromi tipici del Brettanomyces prodotti sono più delicati rispetto al WLP650 e al WLP653. Contribuisce più all'aroma fruttato e simile all'ananas che al gusto.	30	8-12	n.d.	Bassa
WLP648	BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS TROIS VRAI: lievito per birre acide, da utilizzare nella fermentazione primaria. Ha un'alta capacità attenuante, un carattere acido robusto e completo, con aromi di pera.	21-30	8-12	n.d.	Bassa
WLP650	BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS: lievito a medio carattere "Brettanomyces", utilizzato nelle fermentazioni secondarie. Consigliato nelle: birre in stile belga e Lambic.	30	8-12	n.d.	Bassa
WLP653	BRETTANOMYCES LAMBICUS: lievito con elevato carattere "Brettanomyces"; definisce il carattere "Brett". Caratterizzato da sentori di affumicato e speziato. Utilizzato nelle birre a fermentazione spontanea. Consigliato nelle: Lambic o nelle birre acide (sour beer).	30	8-12	n.d.	Bassa
WLP655	BELGIAN SOUR MIX: un'unica miscela che include i ceppi Brettanomyces, Saccharomyces, ed i ceppi batterici Lactobacillus e Pediococcus. Consigliato nelle: birre in stile Belga.	27-29	8-12	70-80	Medio Bassa
WLP661	PEDIOCOCCLUS DAMNOSUS: batteri cocciformi conosciuti per la loro capacità di produrre acido lattico e alti livelli di diacetile. Per questa caratteristica possono essere utilizzati nella preparazione di birre acide, nelle quali producono alti livelli di diacetile.	21-24	Varia	n.d.	Bassa
WLP665	FLEMISH ALE BLEND: blend di ceppi di lievito Saccharomyces, Brettanomyces, Lactobacillus e Pediococcus, che crea caratteristiche complesse e sentori di frutti rossi. Consigliato nelle: birre classiche delle Fiandre occidentali del Belgio.	20-27	8-12	80-85	Medio Bassa
WLP670	AMERICAN FARMHOUSE BLEND: questo mix di lieviti cosiddetti "di fattoria" e Brettanomyces genera un complesso profilo aromatico accompagnato da un moderato livello di acidità. Consigliato nelle: Ale in stile Belga, Saison e Bière de Garde.	20-22	5-10	75-82	Media
WLP672	LACTOBACILLUS BREVIS: coltura di Lactobacillus brevis da impiegare nella produzione di birre acide. Produce meno acido lattico del Lactobacillus Delbrueckii, donando alla birra una piacevole acidità non eccessiva.	21-42	Varia	n.d.	Bassa
WLP677	LACTOBACILLUS DELBRUECKII: questi fermenti lattici producono moderati livelli di acidità e i tipici aromi acidi. Consigliato nelle: Lambic, delle Berliner Weiss, delle Sour Brown Ale e delle Gueze.	21-43	Varia	n.d.	Bassa
WLP715	CHAMPAGNE YEAST: ceppo neutro utilizzato nella produzione di Champagne, sidro, idromele secco, vini secchi, o per attenuare completamente Barley Wines e Strong Ales. Riesce a tollerare concentrazioni alcoliche fino al 17%.	21-24	+15	n.d.	Bassa
WLP718	AVIZE WINE YEAST NEW: ceppo isolato dallo Champagne ed utilizzato per dare complessità ai vini bianchi. Contribuisce all'eleganza del prodotto, specialmente in vini Chardonnays fermentati in botte.	16-32	10-15	n.d.	Bassa
WLP720	SWEET MEAD/WINE: lievito da vino leggermente fruttato, con una leggera dolcezza sul finale. Ha una bassa attenuazione e riesce a tollerare concentrazioni di alcol fino al 15%. Adatto per idromele dolce, sidro e per vini tipo Gewürztraminer, Sauternes Riesling.	21-24	10-15	n.d.	Bassa
WLP775	ENGLISH CIDER YEAST: lievito per sidro dalla fermentazione secca ma che riesce a trattenere tutti gli aromi dalle mele. Durante la fermentazione si possono produrre composti solforati che comunque scompaiono durante le prime due settimane di maturazione.	20-24	+15	n.d.	Media

LIEVITI SECCHI LALLEMAND



Lallemand Brewing offre una vasta selezione di lieviti secchi, ottimi non solo per gli homebrewers, ma anche per il vostro birrifico, aiutandovi a raggiungere gli obiettivi di **crescita e qualità**. I prodotti Lallemand Brewing sono fabbricati seguendo i più alti e severi requisiti di qualità e purezza, assicurando **prestazioni e affidabilità** senza confronti. I lieviti secchi della linea Danstar contengono oltre 5 miliardi di cellule vive, e sono disponibili in confezioni da 11 gr (per homebrewers) e da 500 gr (per microbirrifico).



COD.	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL	ATTENUAZIONE	FLOCCULAZIONE
DAN001	NOTTINGHAM - HIGH PERFORMANCE ALE YEAST: lievito neutro in grado di produrre un elevato quantitativo di tipi di birra, grazie alla sua capacità di fermentare sia a basse che ad alte temperature. Ottimo quando le temperature sono incerte.	10-22	14%	Alta	Alta
DAN011	DIAMOND - LAGER YEAST: lievito per la produzione di birre a bassa fermentazioni, per produrre Lager pulite e autentiche. Consigliato nelle: Blonde Lager, Amber Lager, Brown Lager, Dark Lager.	10-15	13%	Alta	Alta
DAN003	WINDSOR - BRITISH STYLE ALE YEAST: aroma di esteri e leggero retrogusto di lievito. Indicato per birre corpose ed Ale inglesi (dalle Pale Ale alle Porter), con gradazione alcolica moderata e caratteristico binomio sapore-aroma.	15-22	12%	Media	Bassa
DAN010	LONDON - ENGLISH STYLE ALE YEAST: tradizionale lievito ale inglese, produce moderati esteri che non coprono gli aromi di malto e luppolo. Consigliato nelle: Extra Special Bitter, UK styles Pale Ale, Bitter e Mild, Sidro.	18-22	12%	Media	Bassa
DAN014	VERDANT IPA - ALE YEAST: lievito in grado di esaltare le componenti del luppolo e del malto. Produce un profilo aromatico fruttato, con note di albicocca, frutta tropicale e agrumi. Consigliato nelle: birre inglesi, birre americane, birre irlandesi e scozzesi.	18-23	10%	Medio Alta	Media
DAN006	BRY-97 - AMERICAN WEST COAST ALE YEAST: caratterizzato da una fermentazione rapida e vigorosa, è un classico lievito per Ales americane, che garantisce performance di alta qualità.	15-22	13%	Medio Alta	Alta
DAN012	NEW ENGLAND - AMERICAN EAST COAST ALE: caratterizzato da un profilo aromatico di esteri fruttati, con note tropicali e fruttate, in particolare drupacee come la pesca. Ottimo per la produzione di tutte le birre dell'East Coast, come le NEIPA.	15-22	9%	Medio Alta	Media
DAN008	ABBAYE - BELGIAN STYLE ALE YEAST: produce ottime birre in stile Belga ad alta gradazione. Consigliato nelle: Dubbel, Trippel e Quadrupel.	17-25	14%	Alta	Medio Alta
DAN005	BELLE SAISON - SAISON STYLE ALE YEAST: lievito Ale originario del Belgio, fruttato, speziato, con una buona produzione di esteri e fenoli, dalla fermentazione veloce e vigorosa. Consigliato nelle: Saison.	15-35	15%	Molto Alta	Bassa
DAN015	KÖLN - KÖLSCH STYLE ALE YEAST: produce le tradizionali birre in stile Kölsch, ma anche birre ale dal profilo pulito. Caratterizzato da un profilo piuttosto neutro, in grado però di accentuare le delicate note luppolate, con leggere note fruttate.	15-22	9%	Medio Alta	Medio Alta
DAN002	MUNICH GERMAN WHEAT: lievito originario della Baviera. Dona alla birra aroma di esteri con tipiche note di banana. Consigliato nelle: Weizen e Hefeweizen.	17-22	12%	Medio Alta	Bassa
DAN013	VOSS KVEIK ALE YEAST: lievito che lavora ad alte temperature, ideale per produrre molti tipi di Ale quando le T° sono alte.	25-40	12%	Medio Alta	Molto Alta
DAN007	CBC-1 - YEAST FOR CASK & BOTTLE CONDITIONING: lievito adatto alla rifermentazione in fusto e bottiglia, dal profilo neutro, in grado di preservare le caratteristiche originali della birra. Usato per le birre dolci e maltate, ma anche per sidro e idromele.	15-25	12-14	Alta	n.d.

LIEVITI SECCHI AEB



AEB è un'azienda leader nel campo delle biotecnologie e dei prodotti per il trattamento della birra, frutto di una **grande esperienza**, maturata grazie alla ricerca effettuata presso i suoi centri di Ricerca e Sviluppo presenti in tutto il mondo, e alla capacità dei suoi tecnici specializzati. I **lieviti secchi AEB** sono consigliati per tutti gli stili di birra (con una selezione di lieviti specifici per la produzione di birra ad alta e bassa fermentazione) e vengono forniti in formati commerciali da 100 o professionali da 500gr.



COD.	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL	ATTENUAZIONE	FLOCCULAZIONE
AEB001	FERMOALE: lievito per Ale che produce delicati esteri caratteristici di mela ed agrumi. Consigliato nelle: Ale, Porter, Stout, Birre Speciali.	18-25	7%	Alta	Medio Alta
AEB002	FERMOLAGER W: lievito a bassa fermentazione che offre un buon equilibrio di aromi fruttati e floreali grazie alla produzione di esteri appropriati e alla rapida riduzione di diacetile. Consigliato nelle: Pils o Lager.	12-22	9%	Alta	Medio Alta
AEB003	FERMOALE AY2: particolare ceppo di lievito di origine inglese dalla fermentazione rapida, utilizzato per le birre ad alta fermentazione. Molto attenuante, con capacità di flocculazione media, produce un aroma finale molto neutro con leggere note di esteri.	14-22	7%	Alta	Media
AEB005	FERMOALE AY3: lievito per birre ad alta fermentazione in stile inglese, abbastanza neutro, produce solo leggere note di esteri. Fermenta molto velocemente ed ha una capacità di sedimentazione molto elevata alla fine della fermentazione. Consigliato nelle: Ale Inglesi.	14-22	9%	Alta	Molto Alta
AEB006	FERMOALE AY4: lievito Ale dalla rapida fermentazione, con aroma neutro ed equilibrato, buone caratteristiche di sedimentazione a fine fermentazione e un grado di attenuazione finale e riduzione del diacetile rilevanti. Consigliato nelle: Ale americane.	14-22	9%	Alta	Alta
AEB012	WEISS AROME +: classico lievito per la produzione di birre di frumento in stile tedesco, produce le tipiche note di banana e chiodi di garofano. Consigliato nelle: Weizen, Dunkel Weizen, WeizenBock.	12-25	8%	Alta	Bassa

LIEVITI SECCHI FERMENTIS



Fermentis produce **lieviti secchi** per birra di qualità, in formati che soddisfano le esigenze sia dei birrifici e dei microbirrifici, sia degli homebrewers. I lieviti vengono prodotti appositamente per **preservarne le caratteristiche e la qualità**. Rispetto ai lieviti liquidi, garantiscono una migliore conservazione e durata del prodotto. Fermentis è stata la **prima azienda** a produrre e commercializzare lieviti secchi per birra, e assicura una provenienza di tutti i suoi ceppi da **fonti europee certificate**.



COD. 11 G	COD. 500 G	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL	ATTENUAZIONE	FLOCCULAZIONE
DC0050	DC0050-500	SAF-LAGER S-23: lievito a bassa fermentazione per la produzione di Lager e Pils. Questo, originario dalla VLB (Berlino) in Germania, è conosciuto con il codice RH. Consigliato nelle: Lager con delle leggere note fruttate.	10-15	9-11	80-84	Alta
DC0070	DC0070-500	SAF-LAGER W-34/70: uno dei lieviti più popolari, tradizionale dalla Weihenstephan in Germania, viene utilizzato tradizionalmente in tutto il mondo nell'industria birraria. Consigliato nelle: Lager.	12-15	9-11	80-84	Alta
DC0010	DC0010-500	SAFALE S-04: lievito Ale dalla rapida fermentazione, alla cui fine si forma un sedimento molto compatto, che migliora la limpidezza della birra. Consigliato nelle: grande varietà di birre Ale, soprattutto dentro fermentatori cilindro-conici.	15-24	9-11	74-82	Alta
DC0040	DC0040-500	SAFALE US-05: lievito Ale americano con bassa produzione di diacetile e una media flocculazione. Consigliato nelle: birre ben bilanciate e piacevolmente leggere.	15-24	9-11	78-82	Media
DC0060	DC0060-500	SAFBREW WB-06: lievito per la fermentazione di birre di frumento, caratterizzato dalla produzione dei classici aromi fruttati e speziati tipici di questo stile. Consigliato nelle: Weiss, Wheat, Weizen.	18-24	9-11	86-90	Bassa
DC0100	DC0100-500	SAFALE K-97: lievito Ale tedesco, produce uno spesso cappello di schiuma durante la fermentazione. Consigliato nelle: birre ad alta fermentazione corpose, con bassi livelli di esteri e può essere usato per le Witbier belghe.	15-20	9-11	80-84	Bassa
DC0002	DC002-500	SAFBREW S-33: lievito per uso generico molto diffuso, si conserva molto bene ed è molto vigoroso. Questo lievito produce un profilo aromatico superbo e può essere utilizzato per produrre una grande varietà di birre ad alta fermentazione. Consigliato nelle: Biere Blanche, Trappiste, ecc.	15-24	9-11	68-72	Media
DC0090	DC0090-500	SAFBREW BE 256 (EX ABBEY): lievito speciale con ottimi risultati anche nella produzione di birre fino a 11% ABV. Favorisce una fermentazione veloce con aromi sottili e ben bilanciati. Consigliato nelle: birre Belga d'Abbazia, con alto grado alcolico.	15-24	9-11	82-86	Alta
DC0021	DC0021-500	SAFBREW T-58: lievito secco per birre in stile Ale, caratterizzato da un sapore leggermente speziato e piccante e conosciuto per il suo alto livello di esteri e la sua media flocculazione.	18-24	9-11	72-78	Media
DC0003	DC00134-500	BE-134: lievito speciale che dona aromi fruttati con un carattere speziato, come ad esempio note di chiodi di garofano. Questo ceppo permette di produrre birre estremamente rinfrescanti e facili da bere. Consigliato nelle: Saison.	18-28	9-11	89-93	Bassa
DC0080	-	SAFBREW F-2: lievito speciale neutro, favorisce la carbonazione nella fermentazione secondaria in bottiglie e fusti, si compatta sul fondo della bottiglia/fusto, formando una torbidità piacevole e uniforme quando riportato in sospensione.	15-25	n.d.	n.d.	n.d.



LIEVITI SECCHI MANGROVE JACK'S



La serie di altissima qualità di **lieviti secchi Mangrove Jack's** offre un'effettiva e **conveniente alternativa ai lieviti liquidi**, con il vantaggio di una durata prolungata con **prestazioni elevate** e costanti. Grazie alla sapiente ricerca e selezione, Mangrove Jack's offre il giusto lievito per ogni stile di birra esistente, senza l'utilizzo di propagatori o di starter. Sebbene non richiedano la reidratazione, per un risultato più pulito e professionale potete reidratarne il prodotto prima dell'uso.



COD.	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL	ATTENUAZIONE	FLOCCULAZIONE
LAGER					
MJM54	CALIFORNIAN LAGER M54: eccezionale lievito per produrre Lager ad alte temperature senza problemi di aromi non desiderati e senza lagerizzazione. Si ottengono birre dall'aroma molto pulito e senza produzione di solfuri. Consigliato nelle: Lager.	18-20	9	77-82	Alta
MJM76	BAVARIAN LAGER M76: produce Lager beverine e leggermente ma piacevolmente acide, con meno solfuri rispetto ad altri lieviti. Valorizza i caratteri di malto e luppolo. Consigliato nelle: Lager, Pilsner, Helles, Dunkel, Rauchbier e altri stili europei.	8-14	8	75-80	Media
MJM84	BOHEMIAN LAGER M84: lievito per la produzione di birre ricche e corpose, dal gusto secco e pulito, perfettamente bilanciate. Consigliato nelle: Lager e Pilsner, in particolare quelle europee oltre che Baltic Porter e Lager americane.	10-15	8	72-76	Alta

COD.	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL	ATTENUAZIONE	FLOCCULAZIONE
ALE					
MJM12	KVEIK M12: lievito capace di fermentare ad altissime temperature, perfetto da utilizzare per fare la birra in estate, lascia un profilo piuttosto neutro, con delicate note di agrumi. Consigliato in quasi tutte le birre di tipo Ale, in particolare IPA e APA.	20-40	12	77-82	Molto Alta
MJM15	EMPIRE ALE M15: perfetto per la produzione di Ale inglesi. Se utilizzato alle giuste temperature favorirà la generazione di gradevoli aromi di frutti di bosco. Consigliato nelle: birre scure e corpose come Stout, Mild Ale e Scottish Heavy Ale.	18-22	8	70-75	Alta
MJM36	LIBERTY BELL ALE M36: produce Ale corpose e con un'ottima luppolatura. È un lievito che fermenta molto velocemente, generando delicati aromi di frutta matura senza andare a coprire gli aromi naturali del malto o del luppolo.	18-23	9	74-78	Alta
MJM42	NEW WORLD STRONG ALE M42: il gusto pulito e neutro di questo lievito non va a coprire i sapori del malto e del luppolo, Possiede un alto grado di flocculazione. Consigliato nelle: Ale come IPA, Porter, Imperial Stout.	16-22	12	77-82	Molto Alta
MJM44	US WEST COAST M44: produce un lieve grado di acidità che accentua gli aromi agrumati del luppolo, ma riesce anche ad esaltare il carattere del malto. Consigliato nelle: Ale americane e consigliato per tutte le birre con una forte luppolatura.	18-23	11	77-85	Alta

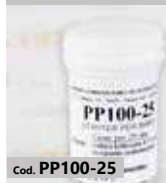
COD.	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL	ATTENUAZIONE	FLOCCULAZIONE
BELGIAN STYLE					
MJM29	FRENCH SAISON ALE M29: lievito molto performante che lavora ad alte temperature per sviluppare le caratteristiche aromatiche tipiche delle birre dalle note speziate e fruttate. Consigliato nelle: Saison e Farmhouse.	26-32	14	85-90	Media
MJM31	BELGIAN TRIPEL M31: caratterizzato da un complesso connubio di spezie, esteri fruttati e fenoli. Caratterizzato da un'ottima attenuazione e resistenza all'alcol. Consigliato nelle: birre in stile Belga, specialmente Tripel e trappiste.	18-28	10	82-88	Media
MJM41	BELGIAN ALE M41: dall'aroma speziato e fenolico, si avvicina ai migliori lieviti dei birrifici trappisti, con un elevato potere di attenuazione e una grande tolleranza all'alcol. Consigliato nelle: birre in stile Belga (chiare o scure).	18-28	12	82-88	Media
MJM47	BELGIAN ABBEY M47: caratterizzato da una bassa produzione di fenoli, dona alla birra aromi eccezionalmente fruttati, con esteri molto complessi e ha un elevato potere flocculante. Consigliato nelle: Belgian Pale Ale e Birre d'Abbazia.	18-25	8	73-77	Alta

COD.	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL	ATTENUAZIONE	FLOCCULAZIONE
WEIZEN E WIT					
MJM20	BAVARIAN WHEAT M20: classico lievito per la produzione delle Weizen tedesche, conferisce note di banana e chiodi di garofano. Consigliato nelle: Weizen, Dunkelweizen, WeizenBock.	18-30	7,5	70-75	Bassa
MJM21	BELGIAN WIT M21: fruttato, fenolico, dolcezza delicata. Consigliato nelle: Witbier, Biere Blanche, Grand Cru, birre speziate, birre alla frutta.	18-25	8	70-75	Bassa

COD.	NOME E DESCRIZIONE	RANGE DI LAVORO °C	TOLLERANZA ALL'ALCOL	ATTENUAZIONE	FLOCCULAZIONE
LIEVITI SPECIALI					
MJM02	CIDER YEAST M02: lievito selezionato per la produzione di sidro. Produce una notevole quantità di esteri, donando un complesso e intenso aroma fruttato. Molto performante, anche con un range di temperature molto ampio.	12-28	17,5	95 - 100	Alta
MJM05	MEAD YEAST M05: lievito per idromele, produce una notevole quantità di esteri, donando un intenso aroma fruttato, specialmente se fatto fermentare a temperature più basse. Molto resistente e con un'alta tolleranza all'alcol, sopporta range di temperature ampi.	15-30	18	95 - 100	Alta

COLTURE PER BIRRE ACIDE

STARTER PP100-25



Coltura di *Pediococcus pentosaceus* da impiegare nella produzione di birre acide. L'acidità molto elevata e l'aroma di agrumi lo rendono ideale per birre come le Berliner Weisse.
Dose: 1 conf. per 23-25 lt.

STARTER LP70PP30-25







Starter costituito da una miscela di *Lactobacillus plantarum* al 70% e *Pediococcus pentosaceus* al 30%. Dona alle birre una lieve acidità, freschezza e aromi lattici (yogurt, latte).
Dose: 1 conf. per 23-25 lt.









STARTER LP100-25













Coltura di *Lactobacillus plantarum* da impiegare nella produzione di birre acide. Conferisce una lieve acidità, freschezza e aromi lattici (yogurt, latte). Adatto anche per birre non acide.
Dose: 1 conf. per 23-25 lt.

COADIUVANTI E CHIARIFICANTI

	COD.	PRODOTTO
TRATTAMENTO DELLE ACQUE		
	HB1002	SOLFATO DI CALCIO (GYPSUM) 100 G: confezione da 100 grammi di solfato di calcio (Gypsum). Si tratta di un sale minerale che viene utilizzato per aumentare l'acidità del mosto e abbassarne quindi di conseguenza anche il pH.
	HB1002-1K	SOLFATO DI CALCIO (GYPSUM) 1 KG: confezione da 100 grammi di solfato di calcio (Gypsum). Si tratta di un sale minerale che viene utilizzato per aumentare l'acidità del mosto e abbassarne quindi di conseguenza anche il pH.
	HB1118-1	SOLFATO DI MAGNESIO 1 KG: confezione da 1 kg di solfato di magnesio, detto anche Epsom Salt, sale di Epsom o sale inglese. Influisce sul ph del mash e contribuisce alla costruzione del corpo della birra.
	HB1117-1	CLORURO DI CALCIO 1 KG: viene utilizzato per correggere la concentrazione di calcio nell'acqua. Il Calcio non influenza il sapore della birra, ma è importante i fase di produzione in quanto favorisce la proteasi e l'alfa amilasi e contribuisce ad abbassare il pH dell'acqua.

	COD.	PRODOTTO
COADIUVANTI DI PRODUZIONE		
	AEB011	ENDOZYM AMG 250 G: enzima liquido in grado di idrolizzare i legami glucosidici dell'amido durante l'ammostamento, per produrre birre dietetiche a basso tenore di idrati di carbonio residuo. Endozym AMG può essere utilizzato anche in fermentazione per aumentare la quantità di zucchero fermentabile. Grazie all'uso di questo enzima possiamo raggiungere livelli di attenuazione più alti.
	AEB010	ENDOZYM BREMIX PLUS 250 G: complesso enzimatico che agisce verso tutti i polisaccaridi e le proteine sensibili per migliorare la filtrabilità, la stabilità e la resa del malto, diminuendo contemporaneamente la viscosità della miscela.
	AEB009	ENDOZYM AGP 120 - 250 G: utilizzato per la completa riduzione delle destrine dell'amido durante la fermentazione, in favore di un maggiore grado alcolico.
	LOL02	LOLLA DI RISO NATURALE 2 KG: confezione da 2 kg. La Lolla di riso è l'involucro esterno del chicco. Ottima per la filtrazione del mosto, sia inserita sulla base del filtro, sia aggiunta direttamente all'impasto: non altera le qualità proprie della birra.
	HB006	ACIDO CITRICO 1 KG: acido citrico in polvere, consente di aumentare l'acidità del mosto. Si utilizza per la correzione del pH in fase di ammostamento o per l'acqua in fase di sparging.
	HB1006	ACIDO LATTICO 100 G: acido alimentare all'80%, consente di correggere l'acidità del mosto con facilità, in modo da migliorare ammostamento e fermentazione. Fornito in boccetta di vetro da 100 gr con contagocce.
	HB1006-1K	ACIDO LATTICO 1 KG: Acido lattico alimentare all'80% in confezione da 1 Kg. Questo additivo consente di correggere l'acidità del mosto con facilità, in modo da migliorare ammostamento e fermentazione.
	WLN4100	ULTRA FERM 1 FIALA: Aumenta e velocizza l'estrazione degli zuccheri durante il processo di mashing (utile ad esempio con l'utilizzo di cereali non maltati). Aumenta l'attenuazione. Da aggiungere a inizio mash.

	COD.	PRODOTTO
CHIARIFICANTI		
	WLN4000-1	CLARITY FERM: 1 fiala di chiarificante. Aggiunta al mosto freddo a inizio fermentazione insieme al lievito, previene il Chill Haze rendendo la birra fredda più chiara. Utile anche per birre a contenuto di glutine ridotto.
	AEB008	ENDOZYM PROTEASE GF 250 GR: soluzione enzimatica a 250 gr con attività proteolitica specifica per la degradazione delle proteine responsabili dell'intorbidamento a freddo. Per la produzione di birra senza glutine.
	SS50140	TURBO CLEAR: chiarificante a due componenti da 130 gr. Aggiunto direttamente all'alcol fermentato, entro 24 ore elimina oltre il 95% delle cellule di lievito, solidi e altri composti residui della fermentazione.
	68100010	SPINDASOL SB1 1KG: spindasol SB1 è un sol di silice specifico per la chiarificazione del mosto, formulato per lavorare a bassi dosaggi in tempi relativamente brevi nel mosto caldo (ad esempio durante il whirlpool).
	HB1001	IRISH MOSS 25G: Irish Moss è un composto da 25 gr di alghe marine, che permettono un'ottima coagulazione e sedimentazione di proteine e impurità. I risultati migliori si ottengono nelle birre chiare o ambrate.
	HB1029	ISINGLASS 100 ML: Boccetta da 100 ml di chiarificante naturale, per ottenere un minor deposito in bottiglia. Aggiunto a fine fermentazione permette di far decantare velocemente la maggior parte del lievito in sospensione.
	HB736	SUPERMOSS HB™ 113G: composto da 113 gr a base di carragenina (gelatina alimentare). Facilita la precipitazione delle proteine nel mosto e quindi permette di ottenere una birra più limpida. Usare fino a 2 g in 10 litri di mosto.

	COD.	PRODOTTO
NUTRIENTI		
	WLN1000-1	YEAST NUTRIENT WLN1000 WHITE LABS: nutriente per lievito composto da una miscela di vitamine, minerali, aminoacidi, composti azotati, zinco ed altri elementi in tracce utili per una fermentazione rapida e completa.
	WLN3200	SERVOMYCES 6 CAPSULE WHITE LABS: riduce le note di zolfo, i tempi di fermentazione, i livelli di diacetile; aumenta la flocculazione e la produzione di cellule sane e vitali di lievito; migliora la qualità della birra finita. 1 capsula per 23 lt di mosto.
	MB01-100G	NUTRIENTE PER LIEVITI BIRRAMIA: funziona da regolatore e attivatore del processo di fermentazione, fornendo gli indispensabili elementi minerali e le vitamine necessarie per lo sviluppo, la crescita e l'attività biologica del lievito.

BUCCE D'AGRUMI E SPEZIE

BUCCE D'AGRUMI



BUCCIA D'ARANCIA DOLCE

100 gr: cod. EA1420
1 Kg: cod. EA1420-1
Buccia d'arancia dolce essiccata. Viene utilizzata in particolare nelle birre Belga: Biere Blanche, Gran Cru, Triple e Christmas. Prodotta in Italia (Calabria).



BUCCIA D'ARANCIA AMARA

100 gr: cod. EA1410
1 Kg: cod. EA1410-1
Buccia d'arancia amara essiccata. Viene utilizzata in particolare nelle birre Belga: Biere Blanche, Gran Cru, Triple e Christmas. Prodotta in Italia (Calabria).



BUCCIA DI LIMONE

100 gr: cod. EA1460
Utilizzata in particolare nelle birre Belga, tipo Biere Blanche, Gran Cru, Triple e Christmas, ma anche per la produzione di liquori come limoncello. Prodotta in Italia (Calabria).



BUCCIA DI BERGAMOTTO

100 gr: cod. EA1450
1 Kg: cod. EA1450-1K
Utili per aromatizzare alcuni tipi di birra, soprattutto Belga, come Biere Blanche, le birre d'Abbazia, le Tarwbier e le birre di Natale. Prodotta in Italia (Calabria).

SPEZIE E ERBE AROMATICHE



SEMI DI CANAPA

100 gr: cod. EA1570
Semi di canapa (Cannabis Sativa), senza glutine, in confezione da 100 gr. Aggiunti durante la bollitura del mosto con il luppolo, conferiscono aromi particolari alla birra.



LIQUIRIZIA

100 gr: cod. EA1440
250 gr: cod. EA1440-250G
La liquirizia è una radice, utilizzata in alcune tipologie di birre, in particolare le Belga come Biere Blanche, Gran Cru, Triple e Birre di Natale.



CORIANDOLO

100 gr: cod. EA1430
1 Kg: cod. EA1430-1K
Il coriandolo è un'erba aromatica, utilizzata in alcune tipologie di birre, in particolare le Belga come Biere Blanche, Gran Cru, Triple e Birre di Natale.



CARDAMOMO

50 gr: cod. EA1462
250 gr: cod. EA1462-250G
Il cardamomo è un'erba aromatica utilizzata in alcune tipologie di birre, in particolare le Belga come Biere Blanche, Gran Cru, Triple e Birre di Natale.



CAMOMILLA IN FIORI

100 gr: cod. EA1550
250 Kg: cod. EA1550-250G
Pianta erbacea dai molti usi, tra cui la preparazione di infusi, confetture, caramelle. In ambito birrario è ottima da utilizzare con Wit, Wheat e Saison.



ANICE STELLATO

100 gr: cod. EA1475
250 gr: cod. EA1475-250G
Dal gusto piuttosto deciso, simile a quello della liquirizia, è utilizzato in particolare nelle birre Belga come Biere Blanche, Gran Cru, Triple e Birre di Natale.



CANNELLA IN STECCHE

50 gr: cod. EA1480
250 gr: cod. EA1480-250G
Spezia molto aromatica, ricca di proprietà, utilizzata in alcune tipologie di birre, in particolare le Belga come Biere Blanche, Gran Cru, Triple e Birre di Natale.



PEPE DI SICHUAN

50 gr: cod. EA1540
Una piccola bacca molto utilizzata nella cucina orientale. Non è piccante e pungente quanto il pepe nero o il peperoncino ed è caratterizzato da un leggero aroma di limone.



PEPE DI CUBEBE

50 gr: cod. EA1530
Il pepe di cubebe ha un odore aromatico e piacevole e un sapore caldo, amarognolo e vagamente piccante. Viene usato per insaporire carne e salse varie.

FRUTTA ESSICCATA, BACCHE E FAVE



BACCHE DI GINEPRO

100 gr: cod. EA1470
1 Kg: cod. EA1470-1K
Le bacche di ginepro vengono utilizzate in alcune tipologie di birre, in particolare le Belga come Biere Blanche, Gran Cru, Triple e Birre di Natale.



CASTAGNE ESSICcate E TRITURATE

500 gr: cod. CASTA
Castagne essiccate del Piemonte, consigliate per birre chiare o ambrate, per intensificare il corpo e la persistenza della schiuma e per donare il caratteristico gusto di castagna.



MIX FRUTTI DI BOSCO

100 gr: cod. EA1610
Miscela molto profumata e dal gusto veramente intenso composta da fiori di Karkadè, uva passa, bacche di Sambuco, aromi, Mirtillo, Ribes nero frutti. Può essere utilizzata per produrre birra alla frutta.



FAVE DI CACAO

100 gr: cod. CIO01-100G
Fave di cacao crude, utili per produrre birre scure come Stout e Porter. Consiglio: prima dell'uso, tostarle leggermente in forno per togliere la pellicina e frantumarle.

SCAGLIE DI QUERCIA



SCAGLIE DI QUERCIA NATURAL

250 g: cod. HB383
Scaglie di quercia francese (rovere) non tostate, da 250 gr. Aggiunte alla birra o vino in maturazione sprigionano gli aromi tipici della maturazione in botte di quercia. Dosaggio: 5-30 g per 10 litri di mosto.



SCAGLIE DI QUERCIA SPECIAL FRUIT

250 g: cod. HB068
Scaglie di quercia francese a media tostatura, da 250 gr. Incrementano il fruttato e la complessità dell'aroma con note lievemente speziate, tostate, di cioccolato, caramello e vaniglia. Dose: 5-30 g per 10 l di mosto.



SCAGLIE DI QUERCIA VANILLA

250 g: cod. HB067
Scaglie di quercia americana a media tostatura, da 250 gr. Donano aromi di vaniglia, noce di cocco, cannella Bourbon, miele, frutta tropicale, nocciola e mandorla tostate. Dosaggio: 5-30 g per 10 l di mosto.



SCAGLIE DI QUERCIA DARK CHOCOLATE

250 g: cod. HB367
Scaglie di quercia francese a media tostatura, da 250 gr. Donano alla birra aromi di cioccolato amaro, cacao, caffè' nero, mandorla e nocciola tostate, liquirizia, pepe. Dosaggio: 5-30 g per 10 l di mosto.

ZUCCHERI

ZUCCHERO CANDITO

CASSONADE WHITE



1 Kg: cod. HB622028-1
25 Kg: cod. HB622028
Zucchero speciale utilizzato nelle birre Belga per aumentare la densità in bollitura, come aggiunta per rendere più secca la birra e come additivo per i malti luppolati.

CASSONADE MEDIUM



1 Kg: cod. HB612028-1
25 Kg: cod. HB612028
Zucchero speciale consigliato per le Belgian ale come le Dubbel: aumenta la densità in bollitura, intensifica colore e sapore della birra, donando note di caramello tostato.

CASSONADE EXTRA DARK



1 Kg: cod. HB614028-1
25 Kg: cod. HB614028
Zucchero speciale molto scuro e intenso, utile per incrementare colore e sapore delle birre scure e per aumentarne la densità. Dona aromi di caramello e frutti scuri.

ZUCCHERO CANDITO CHIARO



500 gr: cod. HB1104
5 Kg: cod. HB1115
25 Kg: cod. HB1116
Lo zucchero candito chiaro in cristalli è un ingrediente tipico delle birre Belga: aumenta il grado alcolico delle birre senza incrementarne il corpo.

ZUCCHERO CANDITO BRUNO



500 gr: cod. HB1102
5 Kg: cod. HB1112
25 Kg: cod. HB1113
Cristalli usati nelle birre Belga per dare un tipico aroma, scuire la birra e soprattutto per aumentarne il grado alcolico senza però modificarne il corpo.



ZUCCHERI COMPLESSI

DESTROSIO MONOIDRATO



Zucchero ricavato da cereali. Può essere utilizzato come efficace sostituto dello zucchero da cucina nella preparazione della birra, in quanto si scioglie molto meglio. Essendo ricavato da cereali risulta più "digeribile" ai lieviti.

Cod. DEST01

BEER ENHANCER



Mix di destrosio e Beermalt Dry da 1 Kg, che, usato al posto dello zucchero, migliora la persistenza della schiuma e il corpo della birra, senza alterarne la leggerezza. Utile specialmente per birre leggere estive.

Cod. ENH01

LATTOSIO IN POLVERE



Zucchero derivato dal latte che non viene fermentato dai lieviti e quindi rende la birra dolce. Utilizzato in particolare nelle birre scure dai marcati sentori tostati, come le milk-stout, per donare dolcezza ed una certa cremosità.

Cod. HB1020

ZUCCHERO PER PRIMING

DESTROSIO PER PRIMING



Destrosio monoidrato in comode confezioni da 150 grammi, da utilizzare per il priming (rifermentazione in bottiglia). Si tratta di uno zucchero ricavato da cereali, quindi più "digeribile" ai lieviti e si scioglie meglio del semplice zucchero.

Cod. DEST150

CARBONATION DROPS MR BEER



Confezione da 250 gr di Carbonation Drops, un mix di zucchero e glucosio, facile da usare per la rifermentazione in bottiglia, alternativo al semplice zucchero. Una pasticca è sufficiente per le bottiglie da 345-375 ml.

Cod. DROP



EBC E TABELLA DI PERCENTUALE ZUCCHERINA DEI NOSTRI PRODOTTI IN UNA SOLUZIONE AL 10%

PRODOTTO IN SOLUZIONE AL 10%	% BRUX	EBC	QUANTITÀ PER PRIMING	PRODOTTO IN SOLUZIONE AL 10%	% BRUX	EBC	QUANTITÀ PER PRIMING
Zucchero bianco	10	0	5-6 gr	Beermalt Cristallino	9.8	15-20	5-6 gr
Destrosio	9.2	0	5,5-6,5 gr	Zucchero Candito bruno	10	250-450	5-6 gr
Lattosio	10	0	5-6 gr	Zucchero Candito chiaro	10	0	5-6 gr
Beer Enhancer	9.7	6-10	5-6 gr	Cassonade White	10	0	5-6 gr
Beermalt Dry	10	6-15	5-6 gr	Cassonade Medium	10	225	5-6 gr
Beermalt Liquid	8.5	15-18	6-7 gr	Cassonade Extra Dark	10	900	5-6 gr

N.B.: La quantità consigliata di zucchero per il priming in ogni ricetta del blog di Birramia è di circa 5-6 gr per bottiglia, tuttavia questa è solo una dose di partenza: questa quantità infatti può essere corretta, insufficiente o eccessiva in base agli zuccheri iniziali che sono rimasti nel mosto a seguito della fermentazione. Se il mosto ha fermentato più del dovuto non saranno rimasti zuccheri, pertanto andrebbe aggiunta una dose maggiore per il priming; se la fermentazione non è conclusa al contrario saranno rimasti degli zuccheri e quindi la dose per il priming dovrà essere inferiore. Il consiglio è quello di ridimensionare le dosi per il priming in base alle esigenze della singola cotta.



Birramia® è un marchio registrato. Tutti i diritti sono riservati.
È vietata la riproduzione, anche parziale, dei contenuti inseriti in questo catalogo.
I prodotti nell'arco dell'anno potrebbero subire variazioni di misure, caratteristiche e design in base
alle esigenze tecnico/produttive.
Stampato in Italia nel 2022.



TUTTE LE MATERIE PRIME E LE ATTREZZATURE PER FARE LA BIRRA



WWW.BIRRAMIA.IT

Birramia® è un marchio registrato di **Enterprise Srl**
Via Ciocche 943 H, 55047 - Querceta (LU)
Tel 0584.752540 | Fax 0584.753133
e-mail: domande@birramia.it