

YF-101 Queen of hearts (British style ale)



Skutečná anglická dáma, jedna z nejprestižnějších v Londýně. Obvykle zdrženlivá, ale s každým dotekem ve Vás probudí oheň a vášně. Je smrští drbů, je nestálá, ale okouzlí Vás jinými kvalitami.

Kvasinky podobné britskému buldogu, které tolik nesedimentují. To jim umožní hlubší prokvašení, které generuje méně diacetylu. Jejich esterový profil je podobný profilu buldogového bratra. Jsou vynikající volbou pro anglické typy pív.

Stupeň prokvašení: 72-76%

Optimální teplota kvašení: 17-22 °C

Sedimentace: nízká – střední

Tolerance vůči alkoholu: 10 % ABV

YF-102 British bulldog (Ringwood style ale)



Gentlemanův společník – žádný pravý Brit bez něj nedokáže žít. Odmění Vaši pohostinnost svou věností, vřelostí a poslušností.

Jedny z nejlepších kvasinek anglického typu s vysokým teplotním profilem. Nevyžadují filtraci a skvěle sedimentují, což napomáhá zisku vyššího obsahu cukru a sladké sladové chuti. Generují vysokou hladinu diacetylu. Doporučují se pro většinu svrchně kvašených anglických pív.

Stupeň prokvašení: 68-72%

Optimální teplota kvašení: 18-23 °C

Sedimentace: vysoká

Tolerance vůči alkoholu: 10 % ABV

YF-103 Steamprunk (London style ale)



Tajuplný stín míhající se v londýnské mlze není pro bojácné! Mísí se v něm vzpurnost pankáče a elegance gentlemana. Jeho hořko sladkost se nám může ztratit z dohledu, ale nikdy nezmizí z našich myslí.

Tento kmen výjimečně kombinuje sladové i chmelové profily a stává se tak skvělou volbou pro New England IPA. Kvasinky vytváří chuťově silné ovocné estery pomocí přeměny geraniolu ve chmelu na terpeny.

Stupeň prokvašení: 71-75%

Optimální teplota kvašení: 18-23 °C

Sedimentace: vysoká

Tolerance vůči alkoholu: 10 % ABV

YF-104 Terrier (Yorkshire style ale)



Ovčácký pes – instinktivní a spolehlivý – ten, který bude mít pod kontrolou všechny chutě. Ačkoliv je ze stejného chovu jako bulldog, je těžké je zaměnit. Upřednostňuje karamelově hnědá pole. Sám nese jejich svěží a čistou vůni.

Tyto yorkshirské kvasnice jsou speciálním typem kvasinek, které jsou zcela odlišné od jiných anglických kvasinek. Kvašení generuje estery a probíhá více karamelizovaným způsobem. Právě to z nich činí speciální a oblíbený druh

kvasinek s dobrou sedimentací.

Stupeň prokvašení: 67-71%

Optimální teplota kvašení: 18-22 °C

Sedimentace: vysoká

Tolerance vůči alkoholu: 9 % ABV

YF-105 Haggis (Scottish style ale)



Haggis je skotský třínohý Highlander. Zůstává věrný skotským kořenům – je přísný, efektivní a za každou cenu šetřivý. Netrápí se zpracováním veškerého sladu nebo výrobou vyššího množství esterů, než je nutné.

Pravé skotské kvasnice, ideální pro piva skotského typu. Mají silný sladový říz. Kvasnice se snadno sedimentují, výsledkem je jasné číré pivo. Má vyšší a silnější esterový profil při fermentaci při vyšších teplotách. K dispozici v široké škále

teplotních profilů.

Stupeň prokvašení: 69-73%

Optimální teplota kvašení: 13-23 °C

Sedimentace: vysoká

Tolerance vůči alkoholu: 12 % ABV

YF-106 Redshamrock (Irish style ale)



Nejúžasnější irská zrzka. Svým jemným tancem na chuťových pohárcích svede každého. Dopřejte jí chlad a chladem se Vám odvděčí – zahřejte ji a otevře Vám svou sladkou povahu.

Tyto kvasnice doporučujeme pro piva typu Guinness, ale velmi dobře fungují v pivech typu Red Ale. Fermentace při nízké teplotě poskytne suché pivo s nízkým obsahem esteru. Kvašení při vyšších teplotách (> 18 °C) zaručí ovocnou

a komplexní chuť s vyšším obsahem esteru.

Stupeň prokvašení: 71-75%

Optimální teplota kvašení: 17-22 °C

Sedimentace: střední

Tolerance vůči alkoholu: 12 % ABV

YF-107 McGyver (American style ale)



Hrdina každodenního života, který je připraven do akce za jakýchkoliv podmínek. Vše, co kolem sebe najde, promění ve zdánlivě matoucí, ale v konečném důsledku dokonalé a jasné. Žádné pivo neodolá.

Je vhodný pro všechny typy IPA. Při použití ideálních teplot na svrchní kvašení je výsledkem příjemné suché kvašení. Má zakalený vzhled kvůli pomalé sedimentaci. Chuť je velmi jemná a ovocná. Je charakteristická jemným esterovým profilem.

Stupeň prokvašení: 73-77%

Optimální teplota kvašení: 15-22 °C

Sedimentace: nízká – střední

Tolerance vůči alkoholu: 11 % ABV

YF-108 Jawohl! (German style ale)



Nejvěrnější soudruh vyzbrojený německou přesností. Nejvyšší kvalitu zaručí i při těch nejnáročnějších podmínkách. Při zahřátí se odvděčí nečekanou ovocností. Druhé nejlepší kvasinky pro kvašení pív.

Lze ho použít na každé pivo, nejvíce se hodí pro typ Kolsch. Je podobný na McGyver, ale více se dokáže přizpůsobit na chladnější podmínky. Má nízký diacetyl a nízký esterový charakter. Kvašení při vyšších teplotách poskytne jemnou

ovocnou chuť.

Stupeň prokvašení: 73-77%

Optimální teplota kvašení: 13-20 °C

Sedimentace: nízká

Tolerance vůči alkoholu: 11 % ABV

YF-109 Caskaway (Cask, ESB style ale)



Đábel sedmi moří, obvykle končí na dně, aby znovu a znovu povstal. Nemůže odolat volání moře. Je odhodlaný dodat světu zážitek z karamelu. K životu potřebuje svobodu, čerstvý vzduch a teplé slunce.

Je ideální volbou pro Cask a ESB piva. Snadno sedimentuje, což pivu dodává silnou chuť sladu a karamelu. Je potřeba si dát pozor na vysoký obsah diacetylu, který je výsledkem nízkého stupně prokvašení.

Stupeň prokvašení: 67-71%

Optimální teplota kvašení: 18-22 °C

Sedimentace: vysoká

Tolerance vůči alkoholu: 9 % ABV

YF-201 St. Cölibate (Belgian style ale)



V chladných stínech ponurého kláštera si tento belgický mnich může udržet svou víru pouze díky síle, získané ze svých asketických způsobů. Tato síla mu pomáhá obohatit jakýkoliv chmel.

Je ideální volbou pro silná belgická piva a quadruple typy. Pomalu sedimentuje a kvasí v suché pivo, které v sobě zachovává sladové aroma. Nejlépe pracuje při vyšších teplotách.

Stupeň prokvašení: 74-78%

Optimální teplota kvašení: 18-26 °C

Sedimentace: nízká

Tolerance vůči alkoholu: 12 % ABV

YF-202 Priest D'vel (Belgian style ale)



Vzorný opat, představený belgického kláštera. Vědomosti nasbírané časem z něj činí nejen mistra modliteb, ale i pivovarnictví. Nejen že je strážcem sudů, ale také vášnivým konzumentem. Jeho výrazná postava je inspirací výrazné chuti.

Vážený člen rodiny belgických kvasinek. Doporučeno pro slabší piva s plným tělem, jako např. duvelská piva. Má skvěle vyvážený sladový a alkoholový profil. Kvasnice při vyšších teplotách vytvářejí příjemně ovocné estery.

Stupeň prokvašení: 73-77%

Optimální teplota kvašení: 18-24 °C

Sedimentace: střední

Tolerance vůči alkoholu: 12 % ABV

YF-203 Father Tibi (Belgian style ale)



Otec Tibi – zrcadlo společnosti: Pije pivo, zatímco káže nesmysly! Využívá zkušeností, které nasbíral na dlouhých poutích spolu s odkazem po belgických sládcích. Tento odkaz šíří mezi věřícími.

Klasická belgická kvasinka. Udržuje ovocné a kořenité estery v rovnováze – žádný z nich není dominantní, ale oba jsou přítomny. Ve srovnání s jinými belgickými odrůdami se tento typ velmi snadno usazuje a vytváří tak velmi čiré pivo.

Stupeň prokvašení: 72-76%

Optimální teplota kvašení: 18-24 °C

Sedimentace: vysoká

Tolerance vůči alkoholu: 12 % ABV

YF-204 Priest D'vill (Belgian style ale)



Bez ohledu na to, jak moc se ho belgičtí bratři snažili udržet ve svém sklepě, jeden ze sedmi služebníků temnoty straší evropské pivovary jako duch. Jeho duše, uniklá z podsvětí, je temná jako eben. Prochází se po pivnicích a ve všech probouzí obžerství.

Belgické kvasinky s vyváženým vysokým fenolovým a esterovým profilem. Důsledkem silného a suchého kvašení je vysoká tolerance k alkoholu. Vhodné pro čtyřnásobná a hnědá piva, ideální pro netradiční Stout.

Stupeň prokvašení: 74-78%

Optimální teplota kvašení: 20-26 °C

Sedimentace: nízká – střední

Tolerance vůči alkoholu: 12 % ABV

YF-205 Holy Cölibate (Belgian style ale)



Podivnost kláštera. Hvězdný kněz přistupuje s velkým úspěchem k sboru novátorským způsobem. Jeho povznášející kázání vyvolává ve všech duších radost a lásku k bližnímu.

Další člen rodiny belgických kvasnic. Ideální pro dubbel nebo tripel piva. Je velmi odlišný od ostatních belgických kvasinek ve vytvářených esterech a má tedy úplně jinou chuť. Vyznačuje se vyváženými ovocnými estery a fenoly.

Stupeň prokvašení: 74-78%

Optimální teplota kvašení: 18-23 °C

Sedimentace: střední

Tolerance vůči alkoholu: 11 % ABV

YF-206 Double Agent (Belgian wild)



Pokud vás nudí tradiční obilné alkoholy, Double Agent je řešením vašeho problému. Nic není nemožné, ať už je to belgický klášter nebo zaprášený salón na Divokém západě. Když se podíváte pod jeho drsnou ulitu, tak uvidíte, že uvnitř je milý, když má čas se uvolnit.

Kmen, který je chybně identifikovaný jako Brettanomyces, vytváří estery ananasu a manga a zároveň je mírně nakyslý, takže perfektně funguje jak pro belgická piva, tak pro americké chmelové bomby. Dodává každému pivu s ovocnými tóny zajímavý šmrnc.

Stupeň prokvašení: 80-85%

Optimální teplota kvašení: 21-30 °C

Sedimentace: nízká

Tolerance vůči alkoholu: 12 % ABV

YF-207 Wit'n a minute (Witbeer ale)



Kdysi dávno, v dalekém opatství – právě když jste si mysleli, že nastala hegemonie průměrných kvasinek, přinesl důstojný belgický mnich novou naději do galaxie milovníků alkoholu. Bezpochyby ho provázela Síla.

Ideální volba pro piva Witbeer. Kmen podobný belgickým kvasinkám. Produkuje malé množství esteru, ale má vysoké množství pikantních fenolů v konečném produktu. Má průměrnou sedimentaci a má suché kvašení.

Stupeň prokvašení: 72-76%

Optimální teplota kvašení: 16-23 °C

Sedimentace: střední

Tolerance vůči alkoholu: 11 % ABV

YF-208 Priest Passion (Belgian saison style ale)



Některým pokušením se dá odolat, ale toto není ten případ. Priest Passion je horská dráha požitekářství – chvíli výbušná, chvíli klidná.

Je to nekonzistentní druh kvasinek, které se pomalu rozjíždí, pak se zaseknou a znovu se spustí až při vyšší teplotě. Pivo vykazuje vlastnosti citrusů, paprik a ovoce. Výsledkem je suchá fermentace. Piva vyrobená z těchto kvasnic mají v letních vedrech zaručený úspěch.

Stupeň prokvašení: 76-80%

Optimální teplota kvašení: 21-35 °C

Sedimentace: nízká

Tolerance vůči alkoholu: 12 % ABV

YF-301 Pils'ing them softly (Pils style lager)



Skutečný misionář, kterému koluje pivo v žilách. Ke svému obětem přistupuje klidně a soustředěně. Lehce odstraní všechny pochybnosti. Když si jeho oběť uvědomí, s kým má tu čest, je pro ni už pozdě – je uchválena duchem obílí.

Klasické české ležákové kvasnice doporučené pro výrobu piv plzeňského typu. Mírně sladový s příjemným esterovým profilem. Kvasí při nízkých teplotách, zásadně mezi 7-12 °C, ale můžeme s ním pracovat i mezi 18-20°C. Na závěr se doporučuje diacetylový odpočinek.

Stupeň prokvašení: 73-77%

Optimální teplota kvašení: 7-20 °C

Sedimentace: nízká – střední

Tolerance vůči alkoholu: 9 % ABV

YF-302 Californithologist (California-common style lager)



Jeho superhrdinské jméno je BatYeast, zástupce dvou tříd. Kombinuje to nejlepší ze savců a ptáků. Pokud v Kalifornii vypukne sucho, můžete se na něj vždy spolehnout, je to zachránce chudých a tvůrce světa bez síranů.

Nejlepší volba pro ležáky typu California Common nebo Steambeer. Ležák, který kvasí při teplotě ALEov, ideální stav je 18 °C. Nedoporučuje se pro fermentaci při nízkých teplotách. Příjemné čiré pivo se sladovou chutí.

Stupeň prokvašení: 67-71%

Optimální teplota kvašení: 14-20 °C

Sedimentace: vysoká

Tolerance vůči alkoholu: 9 % ABV

YF-303 Yeastoberfest (German style lager)



Každý říjen se Mnichov zahalí do zvuků a světél. Džbány se vyprázdní a drindly se točí a točí ve sladové sladkosti, která vás nutí zírat v úžasu. Co dalšího byste mohli potřebovat...

Klasický ležák kvasnicový „aus Deutschland“. Vyrábí sladovější a odvážnější pivo než česká plzeň. Při kvašení ve vyšších teplotách produkuje vysoké hladiny siřičitanů, proto se doporučuje používat jej pouze při nižší teplotě. Doporučeno

hlavně pro ležáky typu Oktoberfest.

Stupeň prokvašení: 73-77%

Optimální teplota kvašení: 7-14 °C

Sedimentace: nízká – střední

Tolerance vůči alkoholu: 9 % ABV

YF-304 Bockster (Bock style lager)



Skutečné zvíře se silným a odolným imunitním systémem preferující chladná místa. Živí se vším, co příroda poskytuje, a proměňuje to ve všemožné lahůdky pro fajnšmekry.

Jeden z nejsilnějších ležáckých kvasnic. Doporučuje se hlavně pro piva typu Bock. Má vyšší toleranci alkoholu než většina ležáckých kvasnic. Navzdory vysokému prokvašení má stále sladovou dochutí. Doporučuje se zvýšit teplotu pro odbourání

diacetylu.

Stupeň prokvašení: 70-74%

Optimální teplota kvašení: 8-13 °C

Sedimentace: střední

Tolerance vůči alkoholu: 12 % ABV

YF-401 Mr. Weizen (American style wheat)



Opravdový americký obchodník, který v každém nenápadně odhalí milovníka pšenice. Nebude prosazovat svůj produkt, protože nemusí – strávíte s ním jen chvíli a uvědomíte si, že je to vše, co jste kdy chtěli!

Není to silná pšenice, ale má vše potřebné pro pšeničná piva. Tento kmen se doporučuje zejména pro piva se studeným chmelením. Příjemně hladký, zanechává za sebou hedvábný chuťový profil. Má měkký esterový profil.

Doporučeno pro piva s relativně vysokým obsahem pšenice.

Stupeň prokvašení: 74-79%

Optimální teplota kvašení: 14-23 °C

Sedimentace: nízká

Tolerance vůči alkoholu: 10 % ABV

YF-402 Herr Weizen (German style wheat)



Německý pekař vyrábějící tekutý chléb. Lákavá vůně jeho produktu je cítit na míle daleko. Herr Wizen je precizní Němec, kterému nevadí vyhrnout si rukávy a použít mouku jako malíř užije barev.

Klasické pšeničné pivní kvasnice. Nejoblíbenější německé pšeničné kvasnice pro pravá piva Hefeweizen. Příjemně silné v esterech, s vůní banánů a hřebíčku. Profil esteru lze změnit změnou teploty.

Stupeň prokvašení: 73-77%

Optimální teplota kvašení: 18-24 °C

Sedimentace: nízká

Tolerance vůči alkoholu: 10 % ABV

YF-501 Kingster (Saison style ale)



Král esterů, kvasinka králů! Stejně jako Aqua regia dokáže roztavit cokoli, může tato kvasinka zakvasit cokoli. Produktem jeho práce je tento nový chuťový zážitek, díky kterému si budete přát, aby jeho vláda nikdy neskončila. Ať žije král!

Pravé saison kvasnice, které snadno kvasí za všech podmínek. Vytváří suché kvašení a mají nízkou sedimentaci. Zvýrazňuje chuť a účinek použitých koření a aromat. Vytváří estery, které žádné jiné kvasinky nedokážou. To je důvod, proč

jsou piva saison speciální.

Stupeň prokvašení: 77-83%

Optimální teplota kvašení: 18-25 °C

Sedimentace: nízká

Tolerance vůči alkoholu: 12 % ABV

YF-502 Farmster (Belgian and saison style ale)



To se stává, když moc státní a církevní jedno jsou. Tvrdá práce citrusové estery přinesla a ráz se desátkem stala.

Farmster je skutečná kvasinková specialita. Je na půli cesty mezi belgickými a saisonovými kvasinkami. Nejlepší výsledky dosahují při kvašení ve vysokých teplotách. Zanechává za sebou belgické aroma s fenolem a vůni po koření a citrusech. Perfektní volba pro farmářské a sezónní piva.

Stupeň prokvašení: 74-79%

Optimální teplota kvašení: 21-29 °C

Sedimentace: střední

Tolerance vůči alkoholu: 12 % ABV

YF-503 Hotspur Viking (Norwegian farmhouse style ale)



Někdo to rád horké! Tato severní květina zbožňuje horko. Když se všichni ostatní potí, omotává si kolem prstu jakýkoliv slad svou ovocnou magií a nechává za sebou svou podmanivou vůni.

Farmhouse je pivní kvasnice norského původu. Při použití v teplotě 40 °C nevytváří dráždivé oleje ani nepříjemné. Je charakterizována tóny citrusové a pomerančové kůry, která se při zvýšení teploty mění v broskev. Doporučuje se pro sládky, kteří

dosud nemají žádnou metodu řízeného kvašení.

Stupeň prokvašení: 78-83%

Optimální teplota kvašení: 21-38 °C

Sedimentace: vysoká

Tolerance vůči alkoholu: 10 % ABV

YF-666 Yeastman (Barleywine style)



Další superhrdina, který může dovést pivní revoluci k vítězství! Pouze Yeastman dokáže proměnit pozemské slady ve skupinu super vojáků, která si podmaní každou chuťovou buňku.

Anglické kvasinky, které jsou schopny fermentovat až do 25 % ABV. Doporučeno pro vaření silných piv. Perfektní volba pro piva stylu Barleywine. Alkohol obecně zastaví kvašení na 12-16 %, ale za zvláštních okolností se to může být 25 %.

S nízkým obsahem sladu můžeme dosáhnout příjemného anglického piva.

Stupeň prokvašení: 80-100%

Optimální teplota kvašení: 18-20 °C

Sedimentace: střední

Tolerance vůči alkoholu: 25 % ABV

YF-999 Sourprise (lacto)



Cena za kyselost laktózy! Náhle vás toto zábavné odhalení ovládlo, okamžitě si uvědomíte kyselou pravdu: tohle je vtip, který na vás hraje váš starý přítel laktobacil. Příjemné, osvěžující, neodmyslitelná součást letní atmosféry. Je to dar nebo prokletí? Je to na tobě, příteli!

Lactobacillus Brevis, jak jeho název napovídá, není pивní kvasnice. Vyznačuje se vysokou tolerancí vůči kyselinám a může také produkovat vysoké hladiny kyselin, které pивu propůjčují příjemně kyselý charakter. Pro zpomalení fermentace a zlepšení životaschopnosti bakterií se doporučuje nižší obsah chmele (<10 IBU).

Stupeň prokvašení: N/A

Optimální teplota kvašení: 15-35 °C

Sedimentace: N/A

Tolerance vůči alkoholu: N/A