

TeckBrew para cervejas especiais

Leveduras ALE

TeckBrew 10 – AMERICAN ALE

Apresenta um perfil neutro e limpo após a fermentação. Levedura extremamente versátil e com aplicação em diversos estilos de cerveja. Ótimo balanço entre maltes e lúpulos apesar de ressaltar os lúpulos aromáticos.

Floculação: Média

Atenuação: 72 – 76%

Temperatura de fermentação: 16 – 22°C

Tolerância ao etanol: Alta

Estilos de cerveja produzida: American Pale Ale, American IPA, American Âmbar, American Brown Ale, Barley Wine, American Strong Ale, Imperial IPA, American Wheat, Specialty Beers.



TeckBrew 07 – ENGLISH ALE

Levedura com perfil extremamente limpo, alta atenuação em cervejas com 10% ABV e alta floculação. Esta levedura elimina o residual doce, o que a torna adequada para cervejas ale de alta densidade. Atinge a densidade final rapidamente. É capaz de atenuar 80% mesmo em cervejas super alcoólicas.

Floculação: Média a alta

Atenuação: 70 – 80%

Temperatura de fermentação: 16 – 22°C

Tolerância ao etanol: Média a alta

Estilos de cerveja: Specialty Beers, English Pale Ale, English Indian Pale Ale, American Amber, English Bitter, Irish Red Ale, English Brown Ale, American Brown Ale, Stout, Strong Scotch Ale, Imperial IPA, Imperial Stout, Barley Wine Strong Ale, English Old Ale.



TeckBrew para cervejas especiais

TeckBrew 11 – FARMHOUSE SAISON

Uma cepa muito versátil que produz cervejas do estilo Saison ou Farmhouse beers, bem como outros estilos de cervejas Belgas, que são altamente esterificadas, picante, condimentadas e cítricas. Melhora o uso de especiarias e aromas de lúpulo e deixa uma sensação na boca complexa e rica. Bastante atenuativa pode ser utilizada para reiniciar fermentações incompletas ou em cervejas com alta densidade inicial. Muitas vezes fermenta lentamente, mas possui uma contribuição incrível no sabor final da cerveja.

Floculação: Baixa

Atenuação: 77 – 83%

Temperatura de fermentação: 18 – 28°C

Tolerância ao etanol: Alta – 12%

Estilos de cerveja: Belgian Blond Ale, Belgian Golden Strong Ale, Belgian Dark Strong Ale, Belgian Specialty Ale, Bière de Garde, Saison.



TeckBrew 36 – GERMAN ALE

Levedura do tipo ale, isolada no norte da Alemanha. Produz cervejas limpas e acentuando os sabores adocicadas do malte, com final ligeiramente doce. Acentua levemente o amargor do lúpulo.

Floculação: Média

Atenuação: 65 – 72%

Temperatura de fermentação: 16 – 20°C

Tolerância ao etanol: Média

Estilos de cerveja: American Wheat Ale, Specialty Honey Ale, Kölsch, American Pale Ale, American Amber, Dusseldorf Altbier, German Brown.



TeckBrew para cervejas especiais

TeckBrew 40 – ABBEY ALE

Autêntica levedura do estilo trapista. Utilizada para produção de ales belgas, dubbel, trippel, e specialty beers. Característica frutada de média intensidade e bem atenuativa. Final seco.

Floculação: Média

Atenuação: 74 – 82%

Temperatura de fermentação: 19 – 22°C

Tolerância ao etanol: Alta

Estilos de cerveja: Dubbel, Trippel, High Gravity, Specialty Beers.



TeckBrew 68 - WEIZEN ALE

Clássica e uma das mais populares leveduras alemãs para cervejas de trigo. Produz um delicado balanço entre ésteres de banana e fenólicos de cravo. Este balanço pode ser manipulado pelo aumento na produção de ésteres aumentando a temperatura de fermentação, densidade inicial e diminuindo a quantidade de levedura inoculada. Compostos sulfúricos são sempre produzidos, mas eliminados com a maturação. Esta levedura permanece em suspensão por muito tempo após a atenuação. É excelente para a coleta de fermento do krausen e necessita de um espaço vazio de 33% para fermentação.

Floculação: Baixa

Atenuação: 73 – 77%

Temperatura de fermentação: 18 – 24°C Tolerância ao etanol:

Média – Alta

Estilos de cerveja produzida: Dunkelweizen, Fruit Beer, German Hefe-Weizen, Roggenbier, Weizen/Weissbier, Weizenbock



TeckBrew para cervejas especiais

TeckBrew 13 – LONDON ALE

Levedura inglesa isolada de tradicionais fermentações de Real Ales, que produz um incrível perfil de maltes e acentua o amargor dos lúpulos. Produz sabores levemente frutados, com final arredondado e balanceado, tradicional de leveduras inglesas. Pode deixar um final ligeiramente adocicado.

Floculação: Média a alta

Atenuação: 71 - 75%

Temperatura de fermentação: 18 - 24 °C Tolerância ao álcool: Alta (10%)

Estilos de cerveja produzida: Ordinary Bitter, Best bitter, English IPA, London Brown Ale, Dark mild, Sweet Stout, Oatmeal Stout, Old Ale, English Barleywine, American Ambar Ale, Scottish Heavy, Scottish Export, NEIPA.



TeckBrew para cervejas especiais

Leveduras LAGER

TeckBrew 84 – GERMAN LAGER II

Levedura originada da Carlsberg e uma das cepas mais utilizadas no mundo. Essa cepa de levedura produz cervejas com perfil maltado, alguns esteres com um final seco. É uma levedura muito versátil, excelente para a produção de lagers e Pilsner a baixas temperaturas de fermentação (8 - 12 °C), porém pode ser utilizada para a produção de cervejas do estilo Common (18 - 20 °C). O descanso de diacetil é recomendado após o término da fermentação.

Floculação: Média

Atenuação: 73 – 77%

Temperatura de fermentação: 8 - 15 °C Tolerância ao etanol:
Média a Alta

Estilos de cerveja produzida: Baltic Porter, Bière de Garde, Bohemia Pilsner, American Pilsner, Dark American lager, Doppelbock, Dortmund Export, Eisbock, German Pilsner (Pils), Maibock/Helles Bock, Munich Helles, Munich Dunkel, Oktoberfest/Märzen, Schwarzbier, Traditional Bock, Vienna Lager.



TeckBrew 81 – AMERICAN LAGER

Produz cervejas maltadas, brilhantes e limpas. Uma levedura com perfil de lager, porém utilizada em fermentações com temperaturas mais elevadas.

Floculação: alta

Atenuação: 65 - 70%

Temperatura de fermentação: 14 - 18 °C Tolerância ao etanol:
Média a alta

Estilos de cerveja produzida: American lager, American Premium Lager, American Specialty Lager, American Amber Lager, California Common.



Leveduras *Brettanomyces*

Blend *Brettanomyces bruxelensis* isoladas no Brasil

Mistura de leveduras isoladas de uma fermentação espontânea no Sul de Santa Catarina. É composta por três estirpes de leveduras que gerarão um sabor final muito complexo e marcante na cerveja. Pode ser utilizada tanto para a fermentação primária como para a fermentação secundária de estilos de cervejas Belgas e lambics. Muito utilizada para a refermentação em garrafas adicionando à cerveja características de Brettas. Produz sabores característicos de Brettas como fenóis (funk), madeira queimada e níveis moderados de ésteres de frutas maduras como abacaxi. Manter com a menor oxigenação possível para gerar características de Brettas. Velocidade de atenuação maior que as demais *Brettanomyces*.

Atenuação: Alta

Floculação: Média

Tolerância ao etanol: Média a alta

Temperatura ótima: 20 a 28 °C

Estilos de cerveja: Lambic, Gueuze, Fruit lambic, Flanders Red Ale, Brett Bier, Mixed Fermentation Sour Beer, Wild Specialty Beer



Brettanomyces bruxelensis

Levedura utilizada para a fermentação secundária de estilos de cervejas Belgas e lambics. Muito utilizada para a refermentação em garrafas adicionando à cerveja características de Brettas. Na presença de oxigênio irá produzir muitos ésteres, como de frutas maduras, podendo chegar a excessiva produção de acetato de etila. Característica média de Brettas. Manter com a menor oxigenação possível para gerar características de Brettas.

Atenuação: Alta

Floculação: Baixa

Tolerância ao etanol: Média a alta

Temperatura ótima: 20 a 28 °C

Estilos de cerveja: Lambic, Gueuze, Fruit lambic, Flanders Red Ale, Brett Bier, Mixed Fermentation Sour Beer, Wild Specialty Beer



TeckBrew para cervejas especiais

Brettanomyces lambicus

Levedura utilizada para a fermentação secundária de estilos de cervejas Belgas e lambics. Muito utilizada para a refermentação em garrafas adicionando à cerveja características de Brettas. Produz sabores característicos de Brettas como fenóis (funk), madeira queimada e poucos ésteres. Manter com a menor oxigenação possível para gerar características de Brettas.

Atenuação: Alta

Floculação: Baixa

Tolerância ao etanol: Média a alta

Temperatura ótima: 20 a 28 °C

Estilos de cerveja: Lambic, Gueuze, Fruit lambic, Flanders Red Ale, Brett Bier, Mixed Fermentation Sour Beer, Wild Specialty Beer, Berliner Weisse



TeckBrew para cervejas especiais

LACTOBACILLUS

Lactobacillus buchneri

Cepa de *Lactobacillus* utilizada para a produção de cervejas sour. Pode ser aplicada em sour kettle/mash, em fermentações secundárias ou juntamente com a levedura na fermentação primária. Produz uma acidez muito limpa. É um microrganismo heterofermentativo e uma das únicas espécies de *Lactobacillus* que cresce muito bem na em baixas concentrações de oxigênio. Não é necessário fazer uma capa de CO₂ para a acidificação do mosto. É sensível ao lúpulo. Não atenua o mosto cervejeiro.

Temperatura ótima: 37 a 40 °C

Tolerância ao etanol: 5 a 10 % ABV

Estilos de cerveja: Lambics, Gueuze, Fruit Lambics, Flanders Red Ale, Mixed Fermentation Sour Bier, Wild Specialty bier, Oud Bruin, Berliner Weisse.



Lactobacillus brevis

Cepa de *Lactobacillus* utilizada para a produção de cervejas sour. Pode ser aplicada em sour kettle/mash, em fermentações secundárias ou juntamente com a levedura na fermentação primária. Tipicamente produz uma acidez mais pronunciada que o *L. buchneri*. Tolerância baixos níveis de IBU. Produzirá álcool juntamente com ácido láctico ao longo da fermentação. Necessita de uma capa de CO₂ para acidificação do mosto. Excelente para blends em Red Flanders Ale e lambics.

Temperatura ótima: 37 a 42 °C

Tolerância ao lúpulo < 7 IBU

Tolerância ao etanol: 9 % ABV

Estilos de cerveja: Lambics, Gueuze, Fruit Lambics, Flanders Red Ale, Mixed Fermentation Sour Bier, Wild Specialty bier, Oud Bruin, Berliner Weisse.

