

## B5 American West Beer Yeast

Дрожжи Bulldog B5 American West IPA идеально подходят для пива с яркими и сложными хмелевыми профилями, такими как IPA, Америкаский Пайл Эль или даже DIPА (Двойной IPA).

**Аналог дрожжей *Fermentis US-05***

- Дозировка: 10 г дрожжей на 20-25 литров
- Температура брожения: 16-21 °С. Идеально 18 °С
- Применение: Дрожжи высыпают на поверхность сусла.
- Растворение: 70-75%
- Флокуляция (выпадение в осадок хлопьями): средняя
- Хранение: Хранить в прохладном месте при температуре от 5°С до 15°С.

Кошерный продукт

*Двойной IPA (другое название Императорский IPA) представляет собой более сильный и очень терпкий вариант IPA с еще более яркими хвойными, цитрусовыми хмелевыми нотами, содержание алкоголя в этом сорте пиве обычно превышает 7%*

**Выпускаются в упаковках по 500 г и 10 г**



## B16 Belgian Saison Beer Yeast

Bulldog B16 Belgian Saison – дрожжи, придающие пиву в стиле бельгийского Saison сложный пряный аромат с нотками специй и уникальной терпкостью. **Идеально подходят для пива в стиле бельгийского Saison.**

- Дозировка: 10 г дрожжей на 20-25 литров
- Температура брожения: 18-30 ° С. Идеально 25 ° С
- Применение: Дрожжи высыпают на поверхность суслу.
- Растворение: 85-90%
- Флокуляция (выпадение в осадок хлопьями): средняя
- Хранение: Хранить в прохладном месте при температуре от 5° С до 15° С.

Кошерный продукт

*Пиво Saison «сезон», (фр.) было призвано утолить жажду бельгийских фермеров начиная с 17 века. Этот скромный региональный сорт пива из «фермерского дома» теперь вдохновляет крафтовых пивоваров во всем мире на создание собственных версий.*

**Для упаковок по 500 г и 10 г**



## B19 Belgian Trapiх beer yeast

**Bulldog B19 Belgian Trapiх-** это идеальные дрожжи для создания бельгийских сортов пива, таких как Блонд, Bruin (Фландрский коричневый эль), Дуббель, Трипель, Квардупель или Бельгийский Пайл Эль.

- Дозировка: 10 г дрожжей на 20-25 литров
- Температура брожения: 18-25 ° С. Идеально 21 ° С
- Применение: Дрожжи высыпают на поверхность суслу.
- Растворение: 75-80%
- Флокуляция (выпадение в осадок хлопьями): высокая
- Хранение: Хранить в прохладном месте при температуре от 5° С до 15° С.

Кошерный продукт

*Дуббель (двойной эль) – сорт пива, возникший в Средние века в бельгийских аббатствах, довольно крепкий (6-8% спирта) коричневый эль, со слабо выраженной горечью, довольно плотным телом с яркими нотами фруктов, злаков, карамели и горького шоколада.*

**Выпускаются в упаковках по по 10 г**



## B23 Steam Lager Yeast

Дрожжи Bulldog B23 Steam Lager могут использоваться, как в холодном, так и теплом сусле. Идеально подходят для фруктовых гибридных лагеров, таких как California Common (Паровое пиво) или других современных лагеров.  
*Аналог дрожжей Fermentis S-23*

- Дозировка: 10 г дрожжей на 20-25 литров
- Температура брожения: 13-20 ° C. Идеально 16 ° C
- Применение: Дрожжи высыпают на поверхность сусла.
- Растворение: 75-80%
- Флокуляция (выпадение в осадок хлопьями): высокая
- Хранение: Хранить в прохладном месте при температуре от 5° C до 15° C.

Кошерный продукт

*Паровое пиво - янтарное американское пиво с фруктовым вкусом, зерновой сладостью, печеными и карамельными нотками. Это сильногазированное пиво, которое бродит с лагерными дрожжами при высокой температуре, характерной для ферментации элей.*

**Выпускаются в упаковках по 500 г и 10 г**



## B34 German Lager Yeast

**Bulldog B34 German Lager** - это классические дрожжи низового брожения, пожалуй, самого известного и популярного штамма. Способствуют созданию идеального баланса между цветочным и фруктовым вкусом в традиционном пиве в стиле немецкого или чешского Пилснера.

**Аналог дрожжей Fermentis W34/70**

- Дозировка: 10 г дрожжей на 20-25 литров
- Температура брожения: 9-14 ° С. Идеально 12 ° С
- Применение: Дрожжи высыпают на поверхность суслу.
- Растворение: 75-80%
- Флокуляция (выпадение в осадок хлопьями): высокая
- Хранение: Хранить в прохладном месте при температуре от 5° С до 15° С.

Кошерный продукт

*Пилснер — один из самых распространенных и любимых сортов пива низового брожения, названный в честь чешского города Пльзень. Обладает классическим пивным ароматом, мягким хмелевым вкусом и славится прекрасной питкостью.*

**Выпускаются в упаковках по 500 г и 10 г**



## B38 Amber Lager Yeast

**Bulldog B38 Amber Lager** – дрожжи низового брожения, которые в процессе варки раскрывают сладость солода и помогают создать очень яркое и насыщенное пиво. Идеально подходит для пива Хеллес, Бок или Шварцбир.

**Аналог дрожжей *Fermentis S-189***

- Дозировка: 10 г дрожжей на 20-25 литров
- Температура брожения: 9-14 °С. Идеально 12 °С
- Применение: Дрожжи высыпают на поверхность сусла.
- Растворение: 70-75%
- Флокуляция (выпадение в осадок хлопьями): высокая
- Хранение: Хранить в прохладном месте при температуре от 5° С до 15° С.

Кошерный продукт

*Хеллес – (от нем. hell – светлый) пиво славящееся своим нежным вкусом и слабо выраженной хмелевой горечью. При этом пиво очень насыщенное, прекрасно утоляет жажду и радует глаз янтарным солнечным оттенком и плотной высокой кремообразной пеной.*

**Выпускаются в упаковках по 500 г и 10 г**



## B44 European Ale Yeast

Bulldog B44 European Ale – дрожжи верхового брожения, идеальны для приготовления сортов пива, которые ферментируются ниже 20°C, таких как Кельш, Альтбир, шотландские эли. Также дрожжи прекрасно подходят для создания пива сортов - «Ячменное вино» и «Имперский стаут».

- Дозировка: 10 г дрожжей на 20-25 литров
- Температура брожения: 15-21 ° С. Идеально 18 ° С
- Применение: Дрожжи высыпают на поверхность сусла.
- Растворение: 70-75%
- Флокуляция (выпадение в осадок хлопьями): высокая
- Хранение: Хранить в прохладном месте при температуре от 5° С до 15° С.

Кошерный продукт

*Ячменное вино – очень крепкое английское пиво, разновидность крепкого эля с содержанием алкоголя 8–12%. Этот сорт зародился в 18 веке, когда Англия и Франция регулярно воевали и британские аристократы из чувства патриотизма перестали пить французские вина, заменив их национальным ячменным пивом, которое выдерживалось в дубовых бочках один-два года и зачастую было крепче многих вин.*

**Выпускаются в упаковках по 500 г и 10 г**



## B49 Bavarian Wheat Beer Yeast

Дрожжи Bulldog B49 Bavarian Wheat - идеальный выбор для приготовления немецкого пшеничного пива, такого как Хефевайцен, Дункельвейцен и Вайценбок.

- Дозировка: 10 г дрожжей на 20-25 литров
- Температура брожения: 18-25 ° С. Идеально 21 ° С
- Применение: Дрожжи высыпают на поверхность сусл.
- Растворение: 75-80%
- Флокуляция (выпадение в осадок хлопьями): низкая
- Хранение: Хранить в прохладном месте при температуре от 5° С до 15° С.

Кошерный продукт

*Дункельвейцен – темное пшеничное пиво, традиционное славящееся бананово-пряным ароматом и, конечно же, хлебно-зерновым вкусом. Хмелевая горечь практически не ощущается. Кружку Дункельвайцена венчает кремообразная плотная пена.*

**Выпускаются в упаковках по 10 г**

