

# LalBrew® PREMIUM SERIES

LALLEMAND BREWING



## LalBrew® 修道院 比利时风格艾尔酵母 酿酒酵母

**啤酒风格** 比利时风格  
**香气** 辛香味, 水果味, 热带水果, 香蕉  
**发酵度** 高  
**温度范围** 17-25°C (63 - 77°F)

**絮凝性** 中等偏高  
**酒精耐受度** 14% ABV  
**酵母接种量** 0.5-1克/升可达到 2.5-5百万/毫升酵母数  
**发酵** 发酵旺盛, 4天即可完成发酵\*



## LalBrew® 钻石 下面酵母 Saccharomyces pastorianus

**啤酒风格** 科隆风格  
**香气** 柔和清爽  
**发酵度** 高  
**温度范围** 10 - 15°C (50 - 59°F)

**絮凝性** 高  
**酒精耐受度** 13% ABV  
**酵母接种量** 1-2克/升可达到 5-10百万/毫升酵母数  
**发酵** 旺盛5天即可完成发酵\*\*



## LalBrew® 新英格兰 美国东海岸艾尔酵母 酿酒酵母

**啤酒风格** 新英格兰IPA, 美式东海岸艾尔  
**香气** 水果味, 热带水果味和核果香  
**发酵度** 中等偏高  
**温度范围** 15 - 22°C (59 - 72°F)

**絮凝性** 中等  
**酒精耐受度** 9% ABV  
**酵母接种量** 1克/升可达到 1百万/毫升酵母数  
**发酵** 可以在7天完成发酵, 比大多数的艾尔酵母要慢



## LalBrew® 温莎 英国风格艾尔酵母 酿酒酵母

**啤酒风格** 水果香英式艾尔, 淡艾, 淡特  
**香气** 水果味, 酯香  
**发酵度** 中等  
**温度范围** 15 - 22°C (59 - 72°F)

**絮凝性** 低  
**酒精耐受度** 12% ABV  
**酵母接种量** 0.5-1克/升可达到 2.5-5百万/毫升酵母数  
**发酵** 发酵旺盛, 3天就能完成发酵\*



## LalBrew® 比利时季节 比利时季节风格酵母 酿酒酵母 var. diastaticus

**啤酒风格** 季节啤酒  
**香气** 柑橘, 花柳味  
**发酵度** 高  
**温度范围** 15 - 35°C (59 - 95°F)

**絮凝性** 低  
**酒精耐受度** 15% ABV  
**酵母接种量** 0.5-1克/升可达到 2.5-5百万/毫升酵母数  
**发酵** 旺盛, 4天即可完成发酵\*



## LalBrew® 科隆 科隆风格艾尔酵母 酿酒酵母

**啤酒风格** 科隆风格, 淡爽型艾尔  
**香气** 淡淡水果味, 低温发酵特有的清爽柔和  
**发酵度** 中等偏高  
**温度范围** 15 - 22°C (59 - 72°F)

**絮凝性** 中等偏高  
**酒精耐受度** 9% ABV  
**酵母接种量** 1克/升可达到 1百万/毫升酵母数  
**发酵** 7天可以结束发酵, 比大多数的艾尔酵母发酵慢



## LalBrew® 诺丁汉 全效酵母 酿酒酵母

**啤酒风格** 大多数类型酒  
**香气** 淡淡水果味, 柔和清爽  
**发酵度** 高  
**温度范围** 10 - 22°C (50 - 72°F)

**絮凝性** 高  
**酒精耐受度** 14% ABV  
**酵母接种量** 0.5-1克/升可达到 2.5-5百万/毫升酵母数  
**发酵** 发酵旺盛, 4天就能完成发酵\*



## LalBrew® WIT 比利时小麦风格酵母 酿酒酵母

**啤酒风格** 小麦啤酒  
**香气** 水果味带有一点香蕉味和丁香味  
**发酵度** 中等偏高  
**温度范围** 17 - 22°C (63 - 72°F)

**絮凝性** 低  
**酒精耐受度** 12% ABV  
**酵母接种量** 0.5-1克/升可达到 2.5-5百万/毫升酵母数  
**发酵** 发酵旺盛4天即可完成发酵\*



## LalBrew® BRY-97 美国西海岸上面酵母 酿酒酵母

**啤酒风格** 美式艾尔  
**香气** 清爽柔和中带有一点酯香  
**发酵度** 中等偏高  
**温度范围** 15 - 22°C (59 - 72°F)

**絮凝性** 高  
**酒精耐受度** 13% ABV  
**酵母接种量** 0.5-1克/升可达到 2.5-5百万/毫升酵母数  
**发酵** 旺盛, 4天即可完成发酵\*



## LalBrew® 伦敦 英式风格艾尔 酿酒酵母

**啤酒风格** 英式艾尔, 淡艾  
**香气** 水果味, 酯香, 麦香  
**发酵度** 中等  
**温度范围** 18 - 22°C (65 - 72°F)

**絮凝性** 低  
**酒精耐受度** 12% ABV  
**酵母接种量** 0.5-1克/升可达到 2.5-5百万/毫升酵母数  
**发酵** 发酵旺盛3天即可完成发酵\*



## LalBrew® 沃邓 VERDANT IPA 酵母 酿酒酵母

**啤酒风格** 新英格兰, 英式IPA, 美式艾尔, 英式苦啤, 甜世涛和酸啤  
**香气** 热带水果味和柑橘味  
**发酵度** 中等偏高  
**温度范围** 18 - 23°C (64 - 73°F)

**絮凝性** 中等  
**酒精耐受度** 10% ABV  
**酵母接种量** 0.5-1克/升可达到 2.5-5百万/毫升酵母数  
**发酵** 旺盛5天即可完成发酵



## LalBrew® CBC-1 瓶内二发酵母 酿酒酵母

**啤酒风格** 作为主酵母: 水果啤酒, 酒体丰满的艾尔, 苹果酒和蜂蜜酒  
作为二发酵母: 所有类型的瓶内二发啤酒  
**温度范围** 作为主发酵用时: 20°C  
- 瓶内二发时: 15 - 25°C (59 - 77°F)

**酒精耐受度** 作为主发酵时18% ABV  
- 瓶内二发时12-14% ABV  
**酵母接种量** 作为二发酵母: 所有类型的瓶内二发啤酒  
- 作: 50-100g/hL  
- 瓶内二发: 10g/hL  
**发酵** 瓶内二发CBC-1酵母细胞内含有充足的糖原、不饱和脂肪酸, 酵母在瓶内可以增殖 (通常增殖一倍)



## LalBrew® 慕尼黑传统 德式小麦酵母 酿酒酵母

**啤酒风格** 巴伐利亚小麦啤酒  
**香气** 水果味, 香蕉味, 辛香味, 丁香味  
**发酵度** 中等偏高  
**温度范围** 17 - 22°C (63 - 72°F)

**絮凝性** 低  
**酒精耐受度** 12% ABV  
**酵母接种量** 0.5-1克/升可达到 2.5-5百万/毫升酵母数  
**发酵** 发酵旺盛4天即可完成发酵\*



## LalBrew® VOSS 奎克艾尔酵母 酿酒酵母

**啤酒风格** 挪威农场艾尔, 快速发酵清爽艾尔  
**香气** 在高温下发酵仍可以带来清爽的啤酒, 淡淡的柑橘味  
**发酵度** 中等偏高  
**絮凝性** 非常高

**最佳发酵温度范围:** 35 - 40°C (95 - 104°F)  
**酒精耐受度** 12% ABV  
**酵母接种量** 0.5-1克/升可达到 2.5-5百万/毫升酵母数  
**发酵** 发酵旺盛, 2-3天即可完成发酵\*\*\*



## 啤酒风格对应的酵母

啤酒风格	LALBREW® 修道院	LALBREW® 比利时季节	LALBREW® BRY-97	LALBREW® 钻石	LALBREW® 科隆	LALBREW® 伦敦	LALBREW® 慕尼黑传统	LALBREW® 新英格兰	LALBREW® 沃邓	LALBREW® 温莎	LALBREW® 诺丁汉	LALBREW® WIT	LALBREW® VOSS	LALBREW® 温莎	LALBREW® WIT
ALTBIER															
美式琥珀艾尔															
美式大麦烈酒															
美式棕艾															
美式IPA															
美式淡艾															
美式世涛															
美式小麦															
波罗的海波特															
BELGIAN BLONDE ALE															
BELGIAN DARK STRONG															
比利时双料															
BELGIAN GOLDEN STRONG ALE															
比利时淡艾															
比利时四料															
比利时三料															
比利时小麦															
BIERE DE GARDE															
BLONDE ALE															
波西米亚皮尔森															
BROWN PORTER															
CALIFORNIA COMMON															
传统美式皮尔森															
CREAM ALE															
美式深色皮尔森															
DOPPELBOCK															
DORTMUNDER EXPORT															
干世涛															
DUNKELWEIZEN															
DÜSSELDORF ALTBIER															
冰啤酒															
英式大麦烈酒															
英式棕艾															
英式IPA															
EXTRA SPECIAL BITTER															
FARMHOUSE															
FOREIGN EXTRA STOUT															
德式皮尔森															
GOSE															
帝国IPA															
爱尔兰红艾															
煮沸铜酸化															
科隆															
MAIBOCK//HELLES BOCK															
MILD															
MUNICH DUNKEL															
MUNICH HELLES															
新英格兰IPA															
新英格兰淡艾															
燕麦世涛															
OKTOBERFEST//MÄRZEN															
OLD ALE															
ORDINARY BITTER															
ROBUST PORTER															
ROGEN//RYE															
俄罗斯帝国世涛															
季节啤酒															
SCHWARZBIER															
苏格兰艾尔															
季节IPA															
SPECIAL//BEST BITTER															
苏格兰烈艾															
甜世涛															
TRADITIONAL BOCK															
维也纳拉格															
小麦啤酒															
小麦博克															
比利时小麦白啤															



联系我们  
更多信息请登录我们网站 [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)

咨询任何酿酒问题可通过邮件给我们留言 [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)

\* 拉曼标准麦汁, 20摄氏度下发酵 \*\* 在拉曼标准麦汁, 12摄氏度下发酵 \*\*\* 在拉曼标准麦汁, 39摄氏度下发酵

