



VERDANT IPA ALE YEAST

エール酵母

特 長

Verdant IPA (ヴェルダント IPA) は、

- ホップフォワードでありながらモルティさも表現できる菌株として、Verdant Brewing Co. (UK) とのコラボレーションによって特別に選抜されました。
- アプリコットの突出した上立ち香とトロピカルフルーツや柑橘のアンダートーンは、ホップアロマとシームレスに調和します。
- 典型的なアメリカンIPAイーストと比較すると、発酵度は中庸のため、ややボディがあり柔らかくバランスの良いモルトの特徴を残します。



微生物学的特性

Saccharomyces cerevisiae (上面発酵酵母)

ビアスタイル

NEIPA、イングリッシュIPA、アメリカンペールエール、イングリッシュビター、スイートスタウトやサワービア等の多くのビアスタイルに好適です。

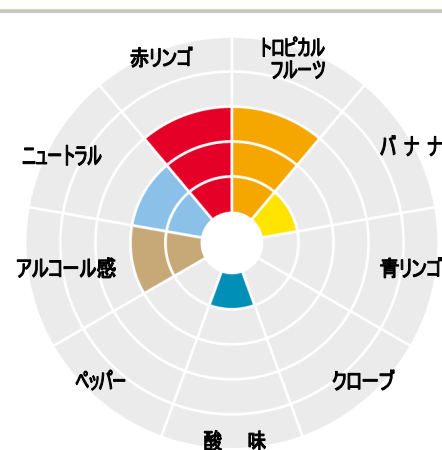


醸 造 特 性

- ラルマン社 発酵試験結果
(条件：ラルマン社標準麦汁 / 発酵温度 20℃)
 - ・ 旺盛な発酵により、5日以内に発酵完了。



菌株特性



ピアスタイル

NEIPA、イングリッシュIPA、アメリカンペールエール、イングリッシュビター、スイートスタウト、サワービア

アロマ

トロピカルフルーツや柑橘を伴うアプリコットの
上立ち

発酵度

中庸～高

凝集性

中庸

発酵温度帯

18～23℃

アルコール耐性

ABV 10%

投入量

50～100g / 100L

※ 初期比重や設備条件等によって要調整

保 管

湿気を避け、4℃以下で保管

Copyright 2020 セティ株式会社

本資料を無断で複写・転載する事を固く禁じます。本資料は研究・開発用です。
2020.08