



# BEEKOUBO

## Yeast Specification Sheet

[www.beekoubo.co](http://www.beekoubo.co)

---

種: *Lachancea Thermotolerans* 株: YB16

ソース: アシナガバチ Vespidae Polistinae

代表的なビールの種類: サワー

(サワー ランビック ・ アメリカンサワー ・ サワーフルーツ  
サワーブロンド ・ ゴーゼ ・ ゲーズ 風 )

代表的なシードルスタイル: トラディショナル

香り: フルーティー

アルコール許容値: ミディアム (10% ABV max.)

最終比重: 1.005-1.015

フロキュレーション: 高

発酵最適温度: 23° - 28° C

発酵期間: 約 3 週間

ファイナル pH: 3.2 - 3.5 (乳酸)

詳細: この酵母は相当量の乳酸を生成しますが、ファンキーなオフフレーバーを伴わないユニークな野生酵母株です。基本的なフレーバープロファイルとしては、シトラス系やベリー類に良く合います。

種: *Lachancea Thermotolerans* 株: BB202

ソース: マルハナバチ属 Apidae Bombus

代表的なビールの種類: サワー

(サワー ランビック ・ アメリカンサワー ・ サワーフルーツ  
サワーブロンド ・ ゴーゼ ・ ゲーズ 風 )

代表的なシードルスタイル: トラディショナル

香り: ネクター

アルコール許容値: ミディアム (10% ABV max.)

最終比重: 1.005-1.015

フロキュレーション: 高

発酵最適温度: 21° - 26° C

発酵期間: 約 3 週間

ファイナル pH: 3.2 - 3.6 (乳酸)

詳細: この酵母は相当量の乳酸を生成しますが、ファンキーなオフフレーバーを伴わないユニークな野生酵母株です。基本的なフレーバープロファイルとしては、シトラス系やベリー類に良く合います。



## BEEKOUBO

### Yeast Specification Sheet

[www.beekoubo.co](http://www.beekoubo.co)

---

Species: Lachancea Thermotolerans Strain: **YB16**  
Source: Vespidae Polistinae / Common Paper Wasp  
Beer Style: Primary Sour, Lambic, American Sour, Fruit Sour, Sour Blonde, Gose,  
Gueuze Secondary: Ale and IPA  
Cider: Traditional  
Aroma: Fruity  
Alcohol: Medium (10% ABV max.)  
Final Gravity: 1.005-1.015  
Flocculation : High  
Fermentation Temperature Range: 23° - 28° C  
Fermentation Time: 3 - 4 Weeks  
Final pH: 3.2 - 3.5 via Lactic Acid

Species: Lachancea Thermotolerans Strain: **BB202**  
Source: Apidae Bombus / Bumble Bee  
Beer Style: Primary Sour, Lambic, American Sour, Fruit Sour, Sour Blonde, Gose,  
Gueuze Secondary: Ale and IPA  
Cider: Traditional  
Aroma: Nectar  
Alcohol: Medium (10% ABV max.)  
Final Gravity: 1.005-1.015  
Flocculation : High  
Fermentation Temperature Range: 21° - 26° C  
Fermentation Time: 3 - 4 Weeks  
Final pH: 3.2 - 3.6 via Lactic Acid

Unique wild yeast strain proven in commercial use that generates significant quantities of lactic acid but with no associated funky off-flavors. Flavor profile complements citrus and berry additions.