Brewmistress · Pärm – spikker

Uuendatud 2026-11-23 · versioon 4

Koduõlle poodide pärmid pärmitüübi järgi: labor, vorm, fenoolid, kääritusaste, temperatuur, flokulatsioon ning sama tüvi või lähedased asendused teistelt laboritelt.

Müügil koduõlle poodides: Eesti.

Flokulatsioon: ●●●●● selgineb kiiresti, ●○○○○ jääb kauaks häguseks. Kääritusaste, temperatuur ja alkoholitaluvus: laborite ja poodide antud andmed.

Lager

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Kääritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
Bavarian Lager M76	Mangrove Jack's	kuiv	POF−	77,5 %	8–14 °C	8 %	●●●○○	SafLager W-34/70
Bohemian Lager M84	Mangrove Jack's	kuiv	POF−	74 %	10–15 °C	8 %	●●●●○	SafLager S-23
California Lager M54	Mangrove Jack's	kuiv	POF−	79,5 %	18–20 °C	9 %	●●●●○	SafAle K-97
Fermentis SafBrew LD-20	Fermentis	kuiv	POF−	100 %	12–20 °C	11 %	●●●○○	–
Fermentis Saflager E-30	Fermentis	kuiv	POF−	82 %	12–18 °C	10,5 %	●●●●○	–
Fermentis SafLager SH-45	Fermentis	kuiv	POF−	79,5 %	12–18 °C	11 %	●●●●○	–
LalBrew Diamond Lager	Lallemand Brewing	kuiv	POF−	80 %	10–15 °C	13 %	●●●●○	SafLager W-34/70
LalBrew NovaLager	Lallemand Brewing	kuiv	POF−	81 %	10–20 °C	13 %	●●●○○	–
SafLager S-189	Fermentis	kuiv	POF−	82 %	10,5–18 °C	11 %	●●●●○	–
SafLager S-23	Fermentis	kuiv	POF−	82 %	11–15 °C	11 %	●●●●○	Bohemian Lager M84
SafLager W-34/70	Fermentis	kuiv	POF−	82 %	10–18 °C	11 %	●●●●○	Bavarian Lager M76, LalBrew Diamond Lager

Ale

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Kääritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
Fermentis Safale HA-18	Fermentis	kuiv	POF+	100 %	25–35 °C	18 %	●●●○○	–

Puhas Ameerika ale

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Kääritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
CellarScience West Coast	CellarScience	kuiv	POF−	79,5 %	15–22 °C	10 %	●●●○○	–
Crown Boston Ale	Crown Yeast	kuiv	POF−		15,5–22 °C	8 %	●●●○○	–
LalBrew BRY-97 American West Coast	Lallemand Brewing	kuiv	POF−	81 %	15–22 °C	13 %	●●●●○	US West Coast M44, SafAle US-05
SafAle US-05	Fermentis	kuiv	POF−	80 %	16,5–26 °C	11 %	●●○○○	US West Coast M44, LalBrew BRY-97 American West Coast
US West Coast M44	Mangrove Jack's	kuiv	POF−	81 %	18–23 °C	11 %	●●●●○	SafAle US-05, LalBrew BRY-97 American West Coast

Inglise ale

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Kääritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
CellarScience Big Ben	CellarScience	kuiv	POF−	78,5 %	15–22 °C	12 %	●●●●○	–
LalBrew Nottingham	Lallemand Brewing	kuiv	POF−	81 %	10–23 °C	14 %	●●●●○	–
LalBrew Windsor	Lallemand Brewing	kuiv	POF−	68,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	SafAle S-04

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Käritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
SafAle S-04	Fermentis	kuiv	POF−	78 %	18–24 °C	11 %	●●●●○	LalBrew Windsor

Belgia ale

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Käritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
Fermentis SafBrew DW-17	Fermentis	kuiv	POF+	100 %	20–32 °C	17 %	●●●○○	–
LalBrew Abbaye	Lallemand Brewing	kuiv	POF+	80 %	17–25 °C	14 %	●●●○○	–
SafAle BE-256	Fermentis	kuiv	POF+	84 %	15–25 °C	11 %	●●●●○	–
SafAle S-33	Fermentis	kuiv	POF−	70 %	15–24 °C	11 %	●●●○○	–
SafAle T-58	Fermentis	kuiv	POF+	75 %	15–25 °C	11 %	●●●○○	–

Hazy/NEIPA

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Käritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
CellarScience Jungle	CellarScience	kuiv	POF−	76,5 %	18–32 °C	15 %	●●●○○	–
CellarScience NE Hazy	CellarScience	kuiv	POF−	77,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	–
LalBrew New England	Lallemand Brewing	kuiv	POF−	80,5 %	15–22 °C	9 %	●●●○○	–
LalBrew Pomona	Lallemand Brewing	kuiv	POF−	79,5 %	18–22 °C	10 %	●●○○○	–
LalBrew Verdant IPA	Lallemand Brewing	kuiv	POF−	78,5 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	–

Nisuõlu (hefeweizen)

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Käritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
Bavarian Wheat M20	Mangrove Jack's	kuiv	POF+	72,5 %	18–30 °C	7,5 %	●○○○○	–
CellarScience Hefe	CellarScience	kuiv	POF+	85,5 %	15–25 °C	10 %	●●○○○	–
LalBrew Munich Classic	Lallemand Brewing	kuiv	POF+	79,5 %	17–22 °C	12 %	●●○○○	–
SafAle W-68	Fermentis	kuiv	POF+	81 %	18–26 °C	10 %	●●○○○	–
SafAle WB-06	Fermentis	kuiv	POF+ · STA1+	88 %	18–25 °C	11 %	●●○○○	–

Witbier

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Käritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
Safale fermentis BW-20	Fermentis	kuiv	POF+	80 %	18–26 °C	10 %	●●○○○	–

Kölsch/altbier

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Käritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
SafAle K-97	Fermentis	kuiv	POF−	82 %	15–25 °C	11 %	●●○○○	California Lager M54

Saison

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Käritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
CellarScience Maison	CellarScience	kuiv	POF+	85 %	18–24 °C	12 %	●●●○○	–
SafAle BE-134	Fermentis	kuiv	POF+ · STA1+	91 %	18–28 °C	11 %	●●○○○	–

Kveik

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Käritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 14 Eitrheim K14	Kveik Yeastery	vedel	POF−		15–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 22 Stalljen K22	Kveik Yeastery	vedel			8–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 9 Ebbegarden K9	Kveik Yeastery	vedel	POF−		16,5–38 °C	16 %	●●●●○	–
CellarScience Røkkar	CellarScience	kuiv	POF−	79 %	18–35 °C	15 %	●●●●○	–
CellarScience Velo	CellarScience	kuiv	POF−	79 %	16–34 °C	10 %	●●●●○	–
K.1 Voss	Kveik Yeastery	kuiv	POF−		15–40 °C	13 %	●●●●○	LalBrew Voss
LalBrew Voss	Lallemand Brewing	kuiv	POF−	79 %	25–40 °C	12 %	●●●●○	K.1 Voss

Hapu (piimhape)

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Käritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
LalBrew Philly Sour	Lallemand Brewing	kuiv	POF−	78 %	20–25 °C	9 %	●●●●○	–

Brettanomyces

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Käritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
SafBrew BR-8	Fermentis	kuiv	POF+		15–25 °C	8,5 %	●●○○○	–
Wyeast 3763 Roeselare Ale Blend	Wyeast	vedel	POF+	80 %	18–30 °C	11 %	●●○○○	–

Bakterid

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Käritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
FERMENTIS - SafSour LP 652 LP-652	Fermentis	kuiv			37 °C		●○○○○	–

Siider

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Käritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
SafCider - Universal cidergjær AB-1	Fermentis	kuiv			10–30 °C	11 %	●●●○○	–
SafCider AC-4	Fermentis	kuiv			10–30 °C	16 %	●●●○○	–

Brewmistress · Pärm – spikker

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Kääritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
SafCider AS-2	Fermentis	kuiv			10–30 °C	12 %	●●●○○	–
SafCider TF-6	Fermentis	kuiv			10–30 °C	8 %	●●●○○	–

Mõdu

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Kääritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
Mead M05	Mangrove Jack's	kuiv		97,5 %	15–30 °C	18 %	●●●○○	–

Muu

Pärm	Labor	Vorm	Fenoolid	Kääritusaste	°C	Alk. %	Flokulatsioon	Sama tüvi / asenda
Fermentis SafBrew DA-16	Fermentis	kuiv	POF−	100 %	20–32 °C	16 %	●●●○○	–
LalBrew CBC-1	Lallemand Brewing	kuiv	POF−	72,5 %	15–25 °C	14 %	●●●●○	–
SafAle F-2	Fermentis	kuiv	POF−		15–25 °C	10 %	●●●●○	–
SafaleBrew 20 grams glas - lav eller ingen alkohol - overgæret LA-01	Fermentis	kuiv			15–25 °C		●●●○○	–

Sama tüvi eri laborites

Samal tüvel põhinevad pärmid eri laboritelt. Neid saab tavaliselt üksteisega asendada, kuigi kuiv ja vedel vorm võivad anda veidi erineva tulemuse.

Tüvi	Tüüp	Fermentis	Lallemand	White Labs	Wyeast	Teised
Voss kveik	Kveik	–	LalBrew Voss	–	–	K.1 Voss

Rusikareeglid

Pärmi kogus	Levinud rusikareegel on ale puhul 0,75 miljonit rakku ml ja Plato kraadi kohta ning laagri puhul umbes kaks korda rohkem. Kanged õlled ja laagrid vajavad rohkem pärmi; vedelpärmiga tähendab see enamasti starterit, kuivpärmiga mitut pakki.
Temperatuur ja maitse	Soojem käärimine annab rohkem estreid ja fuuselõlisid, jahedam puhtama õlle. Esimeste ööpäevade temperatuur mõjutab maitset kõige rohkem; lõpu poole võib temperatuuri mõne kraadi võrra tõsta, et pärm kääritaks lõpuni.
Diatsetüülipaus	Diatsetüül maitseb nagu või. Lase temperatuuril tõusta, kui käärimine on peaaegu lõppenud, laagri puhul paariks päevaks umbes 18 °C-ni, et pärm jõuaks diatsetüüli enne õlle jahutamist omastada ja lagundada.
Flokulatsioon ja selgus	Kõrge flokulatsiooniga pärm selgitab õlle kiiresti, kuid võib settida enne, kui on käärimise lõpetanud, ning jätta alles suhkrut ja diatsetüüli, nii et mõnikord tuleb see üles segada. Madala flokulatsiooniga pärm püsib õlles kaua ja muudab selle häguseks; abiks on järsk jahutamine (cold crash) või selitusaine.
Värskus	Vedelpärm säilib vaid mõne kuu ja kaotab elujõudu ka külmikus, nii et kontrolli pakendil olevat kuupäeva ja tee starter, kui pärm on vana. Avamata kuivpärm säilib sageli kaks aastat või kauem ning tootjate sõnul võib seda enamasti puistata otse virde pinnale.
Hapnik	Vedelpärm ja korduvkasutatud pärm vajavad alguses hapnikku, et ehitada rakumembraane ja paljuneda, nii et pärmi lisamisel virret õhustatakse või rikastatakse hapnikuga. Kuivpärmil on vajalik juba kaasas, nii et tootjate sõnul ei pea virret uue paki puhul tavaliselt õhustama. Kui käärimine on käima läinud, tuleb hapnikku vältida, sest see annab oksüdeerunud, papimaitsega õlle.

Allikad: beerandbrewing.com, beersmith.com, blog.whitelabs.com, brewersfriend.com, byo.com, escarpmentlabs.com, homebrewersassociation.org, whitelabs.com

Mõisted lahti seletatud

Käritusaste	Kui suure osa virde suhkrust pärm ära kääritab, protsentides. Kõrge käritusaste, 80 % või rohkem, annab kuiva õlle ja madal, 65–72 %, jätab magusust ja täidlust. Mõju avaldab ka meskimistemperatuur.
Flokulatsioon	Kui hästi pärm pärast käärimise lõppu kokku kleepub ja põhja settib. Kõrge flokulatsioon annab kiiresti selge õlle, kuid võib jätta veidi rohkem suhkrut, madal flokulatsioon aga, nagu nisuõllepärmil, hoiab õlle kauem hägusena.
Kääritustemperatuur	Temperatuurivahemik, milles pärm end hästi tunneb. Põhjakäärimisega laagripärm kääritab umbes 8–15 °C juures, pinnakäärimisega ale-pärm umbes 16–24 °C juures ja kveik koguni kuni 40 °C juures. Soojem käärimine annab rohkem estreid ja mõnikord fuuselõlisid.
Alkoholitaluvus	Kui kanget õlut pärm suudab lõpuni kääritada, mahuprotsentides. Enamik õllepärme talub umbes 9–12 % ja kangem õlu vajab vastupidavat tüve.
Estrid	Puuviljased lõhnaained, mida pärm tekitab, näiteks banaan, pirn, õun ja luuviljad. Soe käärimine annab neid rohkem ning need on iseloomulikud inglise ja belgia ale'idele, nisuõllele ja kveikile.
Fenoolid (POF)	Vürtsised noodid, nagu nelk, pipar ja suits, mida annab POF-omadusega pärm (phenolic off-flavour). POF+ on omal kohal nisuõlles, belgia õlledes ja saison'is, POF− pärm aga kääritab fenoolideta.
Diastaatiline (STA1+)	STA1-geeniga pärm lõhustab dekstriine, mille teised pärmid alles jätavad, ja kääritab väga kuivaks, mõnikord ka pudelis edasi. Puhasta pärast hoolikalt, et see järgmisse õllesse ei satuks.
Funk ja hapukus	Brettanomyces annab funki, nagu tall, nahk ja troopilised puuviljad, ning kääritab kaua. Piimhappebakterid, nagu Lactobacillus ja Pediococcus, annavad hapukust.
Kuivpärm ja vedelpärm	Kuivpärm säilib kaua, talub transporti ja seda võib puistata otse virdesse. Vedelpärmi on saada rohkemates tüvedes, kuid see on kiiresti riknev toode, mida tuleb hoida külmas ja soovitatavalt starteris paljundada.
Kveik	Norra talupärm, mis kääritab kiiresti ja puhtalt 30–40 °C juures, sageli puuviljaste estritega ja fenoolideta.
Labor	Ettevõte, mis pärmi kasvatab ja müüb. Sama tüvi võib olla mitmel laboril eri nimede all ja seepärast on igal pärmilehel näidatud sarnased pärmid.