Brewmistress · Mielės – špargalka

Atnaujinta 2026-11-23 · versija 4

Namų aludarystės parduotuvių mielės pagal tipą: laboratorija, forma, fenoliai, atenuacija, temperatūra, flokuliacija ir ta pati padermė ar artimi pakaitalai iš kitų laboratorijų.

Parduodama namų aludarystės parduotuvėse: Lietuva.

Flokuliacija: ●●●●● greitai skaidrėja, ●○○○○ ilgai lieka drumstas. Atenuacija, temperatūra ir alkoholio tolerancija: laboratorijų ir parduotuvių nurodyti duomenys.

Lageris

Mielės	Laboratorija	Forma	Fenoliai	Atenuacija	°C	Alk. %	Flokuliacija	Ta pati padermė / pakeisti
Bavarian Lager M76	Mangrove Jack's	sausos	POF−	77,5 %	8–14 °C	8 %	●●●○○	SafLager W-34/70
LalBrew Diamond Lager	Lallemand Brewing	sausos	POF−	80 %	10–15 °C	13 %	●●●●○	SafLager W-34/70
LalBrew NovaLager	Lallemand Brewing	sausos	POF−	81 %	10–20 °C	13 %	●●●○○	–
SafLager S-23	Fermentis	sausos	POF−	82 %	11–15 °C	11 %	●●●●○	–
SafLager W-34/70	Fermentis	sausos	POF−	82 %	10–18 °C	11 %	●●●●○	Bavarian Lager M76, LalBrew Diamond Lager

Švarus amerikietiškas elis

Mielės	Laboratorija	Forma	Fenoliai	Atenuacija	°C	Alk. %	Flokuliacija	Ta pati padermė / pakeisti
LalBrew BRY-97 American West Coast	Lallemand Brewing	sausos	POF−	81 %	15–22 °C	13 %	●●●●○	SafAle US-05
SafAle US-05	Fermentis	sausos	POF−	80 %	16,5–26 °C	11 %	●●○○○	LalBrew BRY-97 American West Coast
WHC Lab High Voltage sausos alaus mielės	WHC Lab	sausos	POF−	78 %	31–35 °C	17 %	●●●○○	–

Angliškas elis

Mielės	Laboratorija	Forma	Fenoliai	Atenuacija	°C	Alk. %	Flokuliacija	Ta pati padermė / pakeisti
LalBrew Nottingham	Lallemand Brewing	sausos	POF−	81 %	10–23 °C	14 %	●●●●○	–
LalBrew Windsor	Lallemand Brewing	sausos	POF−	68,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	SafAle S-04
SafAle S-04	Fermentis	sausos	POF−	78 %	18–24 °C	11 %	●●●●○	LalBrew Windsor

Belgiškas elis

Mielės	Laboratorija	Forma	Fenoliai	Atenuacija	°C	Alk. %	Flokuliacija	Ta pati padermė / pakeisti
Belgian Abbey M47	Mangrove Jack's	sausos	POF+	75 %	18–25 °C	8 %	●●●●○	–
Belgian Ale M41	Mangrove Jack's	sausos	POF+	85 %	18–28 °C	12 %	●●●○○	–
LalBrew Abbaye	Lallemand Brewing	sausos	POF+	80 %	17–25 °C	14 %	●●●○○	–
SafAle BE-256	Fermentis	sausos	POF+	84 %	15–25 °C	11 %	●●●●○	–
SafAle S-33	Fermentis	sausos	POF−	70 %	15–24 °C	11 %	●●●○○	–

Brewmistress · Mielės – špargalka

Atnaujinta 2026-11-23 · versija 4

Hazy/NEIPA

Mielės	Laboratorija	Forma	Fenoliai	Atenuacija	°C	Alk. %	Flokuliacija	Ta pati padermė / pakeisti
LalBrew New England	Lallemand Brewing	sausos	POF−	80,5 %	15–22 °C	9 %	●●●○○	–
LalBrew Pomona	Lallemand Brewing	sausos	POF−	79,5 %	18–22 °C	10 %	●●○○○	–
LalBrew Verdant IPA	Lallemand Brewing	sausos	POF−	78,5 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	–

Kvietinis alus (hefeweizen)

Mielės	Laboratorija	Forma	Fenoliai	Atenuacija	°C	Alk. %	Flokuliacija	Ta pati padermė / pakeisti
Bavarian Wheat M20	Mangrove Jack's	sausos	POF+	72,5 %	18–30 °C	7,5 %	●○○○○	–
LalBrew Munich Classic	Lallemand Brewing	sausos	POF+	79,5 %	17–22 °C	12 %	●●○○○	–
SafAle WB-06	Fermentis	sausos	POF+ · STA1+	88 %	18–25 °C	11 %	●●○○○	–

Witbier

Mielės	Laboratorija	Forma	Fenoliai	Atenuacija	°C	Alk. %	Flokuliacija	Ta pati padermė / pakeisti
LalBrew Wit	Lallemand Brewing	sausos	POF+	78,5 %	17–25 °C	12 %	●●○○○	–

Kölsch/altbier

Mielės	Laboratorija	Forma	Fenoliai	Atenuacija	°C	Alk. %	Flokuliacija	Ta pati padermė / pakeisti
SafAle K-97	Fermentis	sausos	POF−	82 %	15–25 °C	11 %	●●○○○	–

Saison

Mielės	Laboratorija	Forma	Fenoliai	Atenuacija	°C	Alk. %	Flokuliacija	Ta pati padermė / pakeisti
LalBrew Farmhouse	Lallemand Brewing	sausos	POF+	81 %	20–30 °C	13 %	●●○○○	–
SafAle BE-134	Fermentis	sausos	POF+ · STA1+	91 %	18–28 °C	11 %	●●○○○	–

Kveik

Mielės	Laboratorija	Forma	Fenoliai	Atenuacija	°C	Alk. %	Flokuliacija	Ta pati padermė / pakeisti
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 14 Eitrheim K14	Kveik Yeastery	skystos	POF−		15–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 22 Stalljen K22	Kveik Yeastery	skystos			8–38 °C	12 %	●●●●○	–
Alaus mielės Kveik Yeastery K. 9 Ebbegarden K9	Kveik Yeastery	skystos	POF−		16,5–38 °C	16 %	●●●●○	–
LalBrew Voss	Lallemand Brewing	sausos	POF−	79 %	25–40 °C	12 %	●●●●○	–

Rūgštusis alus (pieno rūgštis)

Mielės	Laboratorija	Forma	Fenoliai	Atenuacija	°C	Alk. %	Flokuliacija	Ta pati padermė / pakeisti
LalBrew Philly Sour	Lallemand Brewing	sausos	POF–	78 %	20–25 °C	9 %	●●●●○	–

Praktinės taisyklės

Mielių kiekis	Įprasta praktinė taisyklė: eliui – 0,75 milijono ląstelių kiekvienam ml ir Plato laipsniui, o lageriui – maždaug dvigubai daugiau. Stipriam alui ir lageriui reikia daugiau mielių; naudojant skystas mieles dažniausiai prireikia starterio, o naudojant sausas – kelių pakelių.
Temperatūra ir skonis	Šiltesnė fermentacija duoda daugiau esterių ir fuzelių, vėsesnė – švaresnį alų. Skoniui svarbiausia pirmųjų parų temperatūra; pabaigoje temperatūrą galima pakelti keliais laipsniais, kad mielės iki galo išfermentuotų alų.
Diacetilo pauzė	Diacetilas turi sviesto skonį. Kai fermentacija beveik baigta, leiskite temperatūrai pakilti – lageriui iki maždaug 18 °C porai dienų, kad mielės spėtų pasisavinti ir suskaidyti diacetilą prieš atvėsinant alų.
Flokuliacija ir skaidrumas	Aukštos flokuliacijos mielės greitai nuskaidrina alų, bet gali nusėsti dar nebaigusios fermentacijos ir palikti cukraus bei diacetilo, todėl kartais jas tenka išjudinti. Žemos flokuliacijos mielės ilgai lieka aluje ir sukelia drumstumą; padeda staigus atšaldymas (cold crash) arba skaidrikliai.
Šviežumas	Skystos mielės išsilaiko tik kelis mėnesius ir praranda gyvybingumą net šaldytuve, todėl patikrinkite datą ant pakuotės ir, jei mielės senos, pasidarykite starterį. Neatidarytos sausos mielės dažnai išsilaiko dvejus metus ar ilgiau ir, gamintojų teigimu, dažniausiai jas galima berti tiesiai ant misos.
Deguonis	Skystoms ir pakartotinai naudojamoms mielėms pradžioje reikia deguonies, kad jos galėtų sukurti ląstelių membranas ir daugintis, todėl dedant mieles misa aeruojama arba prisotinama deguonimi. Sausose mielėse jau yra viskas, ko reikia, todėl, gamintojų teigimu, naujam pakeliui misos paprastai aeruoti nereikia. Kai fermentacija jau prasidėjo, deguonies reikia vengti, nes dėl jo alus oksiduojasi ir įgauna kartono skonį.

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

Terminai paaiškinti

Atenuacija	Kokią misos cukraus dalį mielės sufermentuoja, procentais. Didelė atenuacija, 80 % ar daugiau, duoda sausą alų, o maža, 65–72 %, palieka saldumo ir pilnumo. Įtakos turi ir salinimo temperatūra.
Flokuliacija	Kaip gerai mielės sulimpa į gumulėlius ir nusėda ant dugno, kai fermentacija baigiasi. Didelė flokuliacija greitai duoda skaidrų alų, bet gali palikti šiek tiek daugiau cukraus, o maža flokuliacija, kaip kvietinio alaus mielių, ilgiau palieka alų drumstą.
Fermentacijos temperatūra	Temperatūrų intervalas, kuriame mielės gerai jaučiasi. Žemutinės fermentacijos mielės lageriui fermentuoja apie 8–15 °C, viršutinės fermentacijos mielės eliui – apie 16–24 °C, o kveik – net iki 40 °C. Šiltesnė fermentacija duoda daugiau esterių ir kartais fuzelių.
Alkoholio tolerancija	Kokio stiprumo alų mielės pajėgia išfermentuoti, tūrio procentais. Dauguma alaus mielių ištveria apie 9–12 %, o stipresniam alui reikia atsparios padermės.
Esteriai	Vaisių kvapo medžiagos, kurias gamina mielės, pavyzdžiui, bananų, kriaušių, obuolių ir kaulavaisių. Šilta fermentacija jų duoda daugiau, ir jie būdingi angliškam bei belgiškam eliui, kvietiniam alui ir kveik.
Fenoliai (POF)	Prieskonių natos, pavyzdžiui, gvazdikėlių, pipirų ir dūmų, kurias duoda mielės su POF savybe (phenolic off-flavour). POF+ mielės tinka kvietiniam alui, belgiškam alui ir saison, o POF− mielės fermentuoja be jų.
Diastatinės (STA1+)	Mielės su STA1 genu suskaido dekstrinus, kuriuos kitos mielės palieka, ir fermentuoja labai sausai, kartais ir toliau butelyje. Po to kruopščiai išvalykite įrangą, kad jos nepatektų į kitą alų.
Funk ir rūgštumas	Brettanomyces suteikia funk – arklidės, odos ir tropinių vaisių natų – ir fermentuoja ilgai. Pieno rūgšties bakterijos, tokios kaip Lactobacillus ir Pediococcus, suteikia rūgštumo.
Sausos ir skystos mielės	Sausos mielės ilgai išsilaiko, gerai pakelia transportavimą ir gali būti beriamos tiesiai į misą. Skystų mielių yra daugiau padermių, bet tai greitai gendantis produktas, kurį reikia laikyti šaltai ir pageidautina padauginti starteryje.
Kveik	Norvegiškos ūkių mielės, kurios fermentuoja greitai ir švariai 30–40 °C temperatūroje, dažnai su vaisiniais esteriais ir be fenolių.
Laboratorija	Įmonė, kuri augina ir parduoda mieles. Tą pačią padermę gali siūlyti kelios laboratorijos skirtingais pavadinimais, todėl kiekvieno mielių puslapyje rodomos panašios mielės.