

La calidad que tu cerveza merece

LEVADURAS MONJECITOS



órdenes en: www.monjecitos.com, levaduras@monjecitos.com, [fb:levadurasmonjecitos](https://www.facebook.com/levadurasmonjecitos)

ALE	Atenuación: 66% Aroma/Sabor: 0 San Agustín 19°C 8% Tolerancia etílica / 5 Floculación	Atenuación: 67% Aroma/Sabor: 1 San Felipe 19°C 8% Tolerancia etílica / 4 Floculación	Atenuación: 70% Aroma/Sabor: 1 San Gabriel 19°C 8% Tolerancia etílica / 4 Floculación	Atenuación: 71% Aroma/Sabor: 2 Santa Carmen 19°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 72% Aroma/Sabor: 1 San Jorge 21°C 8% Tolerancia etílica / 1 Floculación	Atenuación: 72% Aroma/Sabor: 1 San Juan 20°C 10% Tolerancia etílica / 3 Floculación	Atenuación: 72% Aroma/Sabor: 2 Santa María 21°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 75% Aroma/Sabor: 0 San Basilio 19°C 10% Tolerancia etílica / 3 Floculación	Atenuación: 76% Aroma/Sabor: 0 San Benito 21°C 12% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 76% Aroma/Sabor: 2 Santa Coloma 19°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 79% Aroma/Sabor: 0 San Carlos 19°C 12% Tolerancia etílica / 3 Floculación
	Atenuación: 67% Aroma/Sabor: 1 Santo Domingo 19°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 68% Aroma/Sabor: 1 San Francisco 19°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 71% Aroma/Sabor: 1 San Ignacio 20°C 10% Tolerancia etílica / 3 Floculación	Atenuación: 71% Aroma/Sabor: 2 San Patricio 19°C 10% Tolerancia etílica / 3 Floculación	Atenuación: 72% Aroma/Sabor: 1 San José 18°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 72% Aroma/Sabor: 2 Santa Cecilia 19°C 10% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 73% Aroma/Sabor: 2 Santa Catarina 20°C 8% Tolerancia etílica / 3 Floculación	Atenuación: 75% Aroma/Sabor: 1 San Luis 17°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 76% Aroma/Sabor: 2 Santa Ana 19°C 10% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 76% Aroma/Sabor: 2 San Jerónimo 19°C 8% Tolerancia etílica / 4 Floculación	Atenuación: 82% Aroma/Sabor: 1 Santo Tomás 17°C 15% Tolerancia etílica / 2 Floculación

PERFIL: Dulce → Seco

- PALE**
BRITISH GOLDEN ALE: San Basilio, Santa Cecilia, San Gabriel.
AUSTRALIAN SPARKLING ALE: San José, San Benito, San Jorge, San Felipe, San Juan.
AMERICAN PALE ALE: San Benito, San Jorge, San José, San Felipe, San Juan.
- IPA**
ENGLISH IPA: San Basilio, San Agustín, San Patricio, San Gabriel, San Jerónimo, Santo Domingo, Santa Carmen, Santa Catarina, Santa María.
AMERICAN IPA: San Benito, San Jorge, San José, San Felipe, San Juan.
BELGIAN IPA: Sor Paz, Sor Susana, Sor Jazmín.
RED IPA: San Benito, San Basilio, San Jorge, San Luis, San Francisco, San Felipe, San Juan, San Carlos.
BROWN IPA: San Benito, San Basilio, San Jorge, San Luis, San Francisco, San Felipe, San Juan, San Carlos.
BLACK IPA: San Benito, San Basilio, San Jorge, San Luis, San Francisco, San Felipe, San Juan, San Carlos.
NEIPA: Santa Ana.
RYE IPA: San Benito, San Basilio, San Jorge, San Luis, San Francisco, San Felipe, San Juan, San Carlos.
WHITE IPA: Sor Libertad, Sor Eulalia.
DIPA: San Benito, San Basilio, San Jorge, San Luis, San Francisco, San Felipe, San Juan, San Carlos.
- AMBER**
ORDINARY BITTER: San Agustín, San Patricio, San Gabriel, San Jerónimo, San Basilio, Santa Carmen, Santa Catarina, Santa María.
BEST BITTER: San Agustín, San Patricio, San Gabriel, San Jerónimo, San Basilio, Santo Domingo, Santa Carmen, Santa Catarina, Santa María.
STRONG BITTER: San Agustín, San Patricio, San Gabriel, San Jerónimo, San Basilio, Santo Domingo, Santa Carmen, Santa Catarina, Santa María.
SCOTTISH LIGHT: Santa Cecilia, San Gabriel, San Basilio.
SCOTTISH HEAVY: Santa Cecilia, San Gabriel, San Basilio.
SCOTTISH EXPORT: Santa Cecilia, San Gabriel, San Basilio.
IRISH RED ALE: San Patricio, San Gabriel, San Basilio, Santa Cecilia.
AMERICAN AMBER ALE: San Benito, San Jorge, San Felipe, San José, San Carlos.
- PORTER BROWN**
DARK MILD: San Agustín, San Gabriel, San Jerónimo, San Basilio, Santo Domingo, Santa Carmen, Santa Catarina, Santa María.
BRITISH BROWN ALE: San Agustín, San Gabriel, San Jerónimo, San Basilio, Santo Domingo, Santa Carmen, Santa Catarina, Santa María.
AMERICAN BROWN ALE: San Benito, San Jorge, San Felipe, San José, San Carlos.
- STOUT**
ENGLISH PORTER: San Agustín, San Gabriel, San Jerónimo, San Basilio, San José, Santo Domingo, Santa Carmen, Santa Catarina, Santa María.
AMERICAN PORTER: San Benito, San Jorge, San Felipe, San José, San Carlos.
- STRONG**
IRISH STOUT: San Patricio, San Agustín, San Gabriel, San Jerónimo, San Basilio, San José, Santo Domingo, Santa Carmen, Santa Catarina, Santa María.
IRISH EXTRA STOUT: San Patricio, San Agustín, San Gabriel, San Jerónimo, San Basilio, San José, Santo Domingo, Santa Carmen, Santa Catarina, Santa María.
SWEET STOUT: San Patricio, San Agustín, San Gabriel, San Jerónimo, San Basilio, San José, Santo Domingo, Santa Carmen, Santa Catarina, Santa María.
OATMEAL STOUT: San Benito, San Agustín, San Gabriel, San Jerónimo, San Basilio, San Jorge, San José, Santo Domingo, Santa Carmen, Santa Catarina, Santa María, San Felipe, San Juan, San Carlos.
FOREIGN EXTRA STOUT: San Patricio, Santo Tomás, San Agustín, San Gabriel, San Jerónimo, San Basilio, San José, Santo Domingo, Santa Carmen, Santa Catarina, Santa María.
AMERICAN STOUT: San Benito, San Felipe, San José, San Carlos, San Jorge.
IMPERIAL STOUT: Santo Tomás, San Patricio, San Agustín, San Gabriel, San Jerónimo, San Basilio, San José, Santo Domingo, Santa Carmen, Santa Catarina, Santa María.

LAGER	Atenuación: 67% Aroma/Sabor: 1 Fray Fernando 17°C 10% Tolerancia etílica / 4 Floculación	Atenuación: 68% Aroma/Sabor: 1 Fray Javier 13°C 8% Tolerancia etílica / 0 Floculación	Atenuación: 69% Aroma/Sabor: 0 Fray Ismael 13°C 10% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 70% Aroma/Sabor: 0 Fray Balam 10°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 72% Aroma/Sabor: 1 Fray Junípero 11°C 8% Tolerancia etílica / 3 Floculación	Atenuación: 73% Aroma/Sabor: 0 Fray Bartolomé 10°C 10% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 74% Aroma/Sabor: 0 Fray Bernardino 11°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 74% Aroma/Sabor: 1 Fray Martín 11°C 8% Tolerancia etílica / 3 Floculación	Atenuación: 75% Aroma/Sabor: 1 Fray Miguel 11°C 15% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 76% Aroma/Sabor: 0 Fray Enrique 11°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 77% Aroma/Sabor: 1 Fray Porvenir 11°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 77% Aroma/Sabor: 1 Fray Toribio 11°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación
-------	--	---	--	--	---	---	---	---	--	--	---	--

Dulce → Seco

- PALE**
AMERICAN LIGHT LAGER: Fray Toribio, Fray Javier, Fray Miguel, Fray Bernardino.
AMERICAN LAGER: Fray Toribio, Fray Javier, Fray Miguel, Fray Bernardino.
INTERNATIONAL PALE LAGER: Fray Miguel, Fray Bernardino.
CZECH PALE LAGER: Fray Porvenir, Fray Martín, Fray Javier.
MUNICH HELLES: Fray Balam, Fray Ismael, Fray Enrique, Fray Bartolomé, Fray Junípero.
FESTBIER: Fray Ismael, Fray Enrique.
GERMAN LEICHBIER: Fray Enrique, Fray Ismael, Fray Bartolomé, Fray Junípero, Fray Balam.
HELLES EXPORTBIER: Fray Balam, Fray Ismael, Fray Enrique, Fray Bartolomé, Fray Junípero, Fray Javier.
PALE KELLERBIER: Fray Balam, Fray Ismael, Fray Enrique, Fray Bartolomé, Fray Junípero, Fray Javier.
- PILS**
CZECH PREMIUM PALE LAGER: Fray Martín, Fray Javier.
GERMAN PILS: Fray Enrique.
- AMBER**
INTERNATIONAL AMBER LAGER: Fray Fernando, Fray Miguel, Fray Bernardino.
CZECH AMBER LAGER: Fray Porvenir.
MÄRZEN: Fray Ismael, Fray Enrique.
RAUCHBIER: Fray Enrique, Fray Ismael, Fray Junípero, Fray Balam, Fray Bartolomé.
VIENNA LAGER: Fray Toribio, Fray Bernardino, Fray Enrique, Fray Bartolomé, Fray Junípero, Fray Javier.
AMBER KELLERBIER: Fray Balam, Fray Ismael, Fray Enrique, Fray Bartolomé, Fray Junípero, Fray Javier.
- DARK**
INTERNATIONAL DARK LAGER: Fray Fernando, Fray Bartolomé, Fray Junípero, Fray Miguel, Fray Toribio, Fray Bernardino.
CZECH DARK LAGER: Fray Porvenir.
MUNICH DUNKEL: Fray Enrique, Fray Ismael, Fray Junípero, Fray Javier.
SCHWARZBIER: Fray Fernando, Fray Javier.
BALTIC PORTER: Fray Ismael.
- BOCK**
HELLES BOCK: Fray Bartolomé, Fray Ismael, Fray Junípero, Fray Balam.
DUNKLES BOCK: Fray Bartolomé, Fray Ismael, Fray Junípero, Fray Balam.
DOPPELBOCK: Fray Bartolomé, Fray Ismael, Fray Junípero, Fray Balam.
EISBOCK: Fray Bartolomé, Fray Ismael, Fray Junípero, Fray Balam.
- HÍBRIDAS**
ALTBIER: San Francisco, Santa Coloma, Santo Domingo, Santa Cecilia, San Luis.
AMERICAN WHEAT LAGER: Fray Fernando, Sor Juana.
BLONDE ALE: San Luis, San Benito, Santa Coloma, San Basilio, Fray Fernando.
CREAM ALE: Mezcla Cream-Ale.
KÖLSCH: San Luis, Santa Coloma, Santo Domingo.
STEAM CALIFORNIA COMMON: Fray Fernando.
TROPICAL STOUT: Fray Enrique, Fray Fernando, Fray Javier.

BELGA	Atenuación: 70% Aroma/Sabor: 4 Sor Rosa 22°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 76% Aroma/Sabor: 2 Sor Inés 24°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 77% Aroma/Sabor: 3 Sor Mónica 25°C 12% Tolerancia etílica / 3 Floculación	Atenuación: 78% Aroma/Sabor: 4 Sor Socorro 21°C 12% Tolerancia etílica / 4 Floculación	Atenuación: 81% Aroma/Sabor: 4 Sor Susana 23°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación
	Atenuación: 75% Aroma/Sabor: 3 Sor Jazmín 22°C 8% Tolerancia etílica / 0 Floculación	Atenuación: 77% Aroma/Sabor: 3 Sor Luz 25°C 12% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 77% Aroma/Sabor: 5 Sor Úrsula 25°C 12% Tolerancia etílica / 1 Floculación	Atenuación: 81% Aroma/Sabor: 3 Sor Paz 21°C 12% Tolerancia etílica / 2 Floculación	Atenuación: 81% Aroma/Sabor: 5 Sor Valentina 23°C 8% Tolerancia etílica / 2 Floculación

TRIGO	Atenuación: 72% Aroma/Sabor: 3 Sor Eulalia 22°C 8% Tolerancia etílica / 1 Floculación	Atenuación: 74% Aroma/Sabor: 5 Sor Teresa 23°C 8% Tolerancia etílica / 0 Floculación	Atenuación: 76% Aroma/Sabor: 4 Sor Mireya 24°C 8% Tolerancia etílica / 0 Floculación
	Atenuación: 72% Aroma/Sabor: 3 Sor Juana 22°C 8% Tolerancia etílica / 0 Floculación	Atenuación: 75% Aroma/Sabor: 4 Sor Elena 22°C 8% Tolerancia etílica / 0 Floculación	Atenuación: 76% Aroma/Sabor: 3 Sor Libertad 24°C 8% Tolerancia etílica / 1 Floculación

ÁCIDA	Atenuación: 77% Aroma/Sabor: 4 Brettanomyces bruxellensis 25°C 12% Tolerancia etílica / 0 Floculación	Atenuación: 77% Aroma/Sabor: 4 Brettanomyces clausenii 25°C 12% Tolerancia etílica / 0 Floculación	Atenuación: 77% Aroma/Sabor: 5 Brettanomyces lambicus 25°C 12% Tolerancia etílica / 0 Floculación
-------	---	--	---

- STRONG AMBER PALE**
BELGIAN PALE ALE: Sor Susana, Sor Jazmín, Sor Úrsula, Sor Luz, Sor Inés, Sor Socorro.
BELGIAN BLOND ALE: Sor Susana, Sor Jazmín, Sor Úrsula, Sor Luz, Sor Inés, Sor Socorro.
SAISON: Sor Rosa, Sor Valentina, San Ignacio.
TRAPPIST SINGLE: Sor Úrsula, Sor Luz, Sor Mónica, Sor Socorro.
- BIERE DE GARDE:** San Ignacio, Sor Rosa, Sor Valentina.
BELGIAN DUBBEL: Sor Jazmín, Sor Úrsula, Sor Luz, Sor Mónica, Sor Socorro, Sor Paz.
- BELGIAN GOLDEN STRONG ALE:** Sor Jazmín, Sor Paz, Sor Susana.
BELGIAN TRIPPEL: Sor Susana, Sor Úrsula, Sor Luz, Sor Mónica, Sor Socorro, Sor Paz, Sor Jazmín.
BELGIAN DARK STRONG ALE: Sor Jazmín, Sor Paz, Sor Úrsula, Sor Luz, Sor Mónica, Sor Socorro, Sor Susana.
- Dulce → Seco**
- AMERICAN WHEAT:** Sor Juana, San Benito, San Luis, San Francisco, San Carlos.
WEISSBIER: Sor Teresa, Sor Elena, Sor Mireya.
DUNKLES WEISSBIER: Sor Teresa, Sor Elena, Sor Mireya.
WEIZENBOCK: Sor Teresa, Sor Elena, Sor Mireya.
WITBIER: Sor Libertad, Sor Eulalia.
WHEATWINE: Santo Tomás.
GOSE: Sor Libertad, Sor Eulalia, Sor Teresa, Sor Elena, Sor Mireya, San Benito.
ROGGENBIER: Sor Teresa, Sor Elena, Sor Mireya.

¿Cómo seleccionar la cepa que necesitas?

Los maestros cerveceros coinciden en que la levadura es el ingrediente que más influye en el sabor final de la cerveza. Con esto en mente, el cervecer debe cuidadosamente decidir qué levadura utilizará para la elaboración de la cerveza que desea hacer. En Monjecitos, proveemos al cervecer con la información necesaria para tomar una mejor decisión.

Sugerimos dos maneras de elegir una cepa de levadura, una tradicional y otra innovadora:

Elección tradicional: Esta es la forma más sencilla y directa de elegir una cepa. Si quieres meter tu cerveza a un concurso debes de seguir esta forma de elección, pues resultará en una cerveza más cercana a lo esperado por el jurado. Una vez que se decide qué estilo de cerveza se desea elaborar, se elige una levadura que fue aislada de una cerveza de ese estilo (en este póster están indicadas con letras **negritas** cuando hay una mejor opción o se mencionan varias cepas cuando el estilo permite variaciones en el tipo de cepa de levadura a utilizar).

Elección innovadora: En Monjecitos creemos firmemente que el cervecer no tiene porque encasillarse en una elección rígida del tipo de levadura a usar en la elaboración de su cerveza. Creemos que el universo de posibles cervezas apenas se ha explorado y sin duda existen extraordinarias cervezas aun por descubrir. Nuestro objetivo es apoyar al cervecer en esta emocionante búsqueda.

Para simplificar la gran complejidad genética y metabólica de las distintas cepas de levaduras, hemos clasificado nuestras cepas usando sólo dos de sus características: la capacidad de atenuar azúcares y la intensidad de sabores y aromas que aportan a la cerveza (estos parámetros se describen en las esquinas superiores de cada cepa). Estas características nos permiten acomodar nuestras cepas en una tabla práctica (que puede bajar de nuestra página de internet) y que promueve la creatividad del cervecer y facilita la elección de las cepas para elaborar el estilo de cerveza con el perfil de sabores y aromas que se desean.

¿Cómo debe el cervecer utilizar la tabla de nuestras levaduras? A grandes rasgos, si uno desea una cerveza dulce elegirá una cepa con atenuación baja, si uno desea una cerveza seca elegirá una cepa con atenuación alta, si uno desea una cerveza limpia elegirá una cepa con un aporte bajo de sabores y aromas (0-1) y si uno desea una cerveza aromática elegirá una cepa con aportes altos de sabores y aromas (4-5). De esta forma, el cervecer podrá elegir la cepa adecuada para diseñar cervezas dulces/limpias, secas/limpias, dulces/aromáticas, o secas/aromáticas. Visite nuestra página www.monjecitos.com para mayor información y hacer pedidos.