



BrewMasters Lager Yeast

Opis produktu

BrewMasters Lager Yeast to szczep aktywnych, suchych drożdży piwnych pochodzących od gatunku *Saccharomyces cerevisiae*. Charakteryzują się szybką fermentacją i osadzaniem i mają duży zakres temperatur stosowania. Dodatkowo posiadają zdolność odzyskiwania diacetylu.

Produkt i działanie

Dzięki dużej ilości żywotnych komórek, ekstrakt jest redukowany najszybciej jak to możliwe do uzyskania końcowego stopnia odfermentowania. Niepożądane produkty uboczne fermentacji nie są wytwarzane. Zakres temperatur fermentacji to 8 – 18°C.

Dozowanie

80 g/100 L do 120 g/100 L przy temperaturze zadania 12°C – 15°C. Dawkę należy zwiększyć dla temperatur poniżej 12 °C, nawet do 200 – 300 g/100 L przy 9°C.

Sposób użycia – instrukcja uwodnienia

Przed zadaniem, drożdże należy uwodnić w naczyniu do postaci kremu drożdżowego a następnie delikatnie wymieszać. Rozsypać suche drożdże na powierzchni 10-krotnej wagowej ilości sterylnej wody lub brzezki w temperaturze 23°C ± 3°C. Gdy drożdże zostaną związane do postaci kremu (zajmie to około 15 do 30 minut), delikatnie mieszać przez następne 30 minut. Następnie uzyskany krem dozować do zbiornika fermentacyjnego.

Można również dozować suche drożdże bezpośrednio na fermentacji pod warunkiem, że temperatura brzezki wynosi ponad 20°C. Stopniowo rozsypywać suche drożdże na powierzchni brzezki, aby dokładnie pokrywały całą powierzchnię w celu uniknięcia powstawania grudek. Pozostawić na 30 minut, następnie wymieszać brzezkę np. przez napowietrzanie.

Przechowywanie

Pakowane w obecności gazu zabezpieczającego. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu (<10°C). Zadbaj o szczelne zamknięcie opakowań. Otwarte opakowania muszą być uszczelnione, przechowywane w temp. 4°C i zużyte w ciągu 7 dni od otwarcia. Nie używać miękkich lub uszkodzonych opakowań.

Wyprodukowane przez Erbslöh Geisenheim AG.

**Aktywne, suche
drożdże dolnej
fermentacji
(typ Lager)**