Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 15:36

Link do produktu: https://homebrewing.pl/isinglass-karuk-srodek-do-klarowania-piwa-p-1684.html



Isinglass Karuk - środek do klarowania piwa

Cena	**6,50 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**7 dni**
Numer katalogowy	**1684**

Opis produktu

Insiglass, czyli karuk lub inaczej klej rybi, to forma kolagenu który jest pozyskiwany z pęcherzy pławnych ryb. Dodany do młodego piwa łączy się z cząsteczkami białek, tłuszczu oraz komórkami drożdży i wytrąca się w postaci galaretowatego osadu opadającego na dno fermentora. Dzięki temu po zlaniu znad osadu możemy uzyskać klarowne piwo. Co ważne karuk pozytywnie wpływa na trwałość piany.
Karuk był stosowany m.in. do klarowania legendarnego piwa grodziskiego. Możemy go z powodzeniem zastosować do klarowania pilsów i innych lagerów oraz wszelkich ejli, gdzie zależy nam na klarowności piwa.

Jedna saszetka wystarcza na wyklarowanie 20-25l piwa.

Instrukcja użycia:
Na 3 dni przed planowanym butelkowaniem piwa, środek należy przesypać do zdezynfekowanego słoika i zalać niewielką ilością (około 50-100ml) przegotowanej i wystudzonej wody. Słoik dokładnie zamykamy i wstawiamy do lodówki na kilka godzin (minimum 7-10 godzin, maksymalnie do 24 godzin). Po wyjęciu z lodówki delikatnie mieszamy i dodajemy do piwa lekko mieszając.
Czas klarowania 2-3 dni. Im niższa temperatura piwa - tym proces klarowania zachodzi szybciej.