Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 16:21

Link do produktu: https://homebrewing.pl/wyeast-1318-london-ale-iii-p-206.html



Wyeast 1318 London Ale III

Cena	**72,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**7 dni**
Numer katalogowy	**206**
Producent	**Wyeast**

Opis produktu

Szczep wywodzący się z londyńskiego browaru. Dzięki niemu otrzymamy wyjątkowo piwa o wyraźnym charakterze owocowym i lekko słodowym na tle z im finiszem.
Wyeast 1318 London Ale III są nie tylko doskonałym wyborem do fermentacji angielskich ales, ale są też uznawane za najlepsze drożdże do nowofalowych, mocno aromatycznych New England IPA!

Zakres temperatur : 18-23° C

Tolerancja alkoholu : 10% ABV

Odfermentowanie: 71-75%

Flokulacja: wysoka

Polecany zwłaszcza do następujących stylów piw:
- Bitter
- English Pale Ale
- Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)
- Oatmeal Stout
- Scottish Export 80/-
- Standard/Ordinary Bitter
- Sweet Stout

Data minimalnej trwałości: 20.05.2024

Drożdże zachowują swoją najwyższą formę w przeciągu 6 miesięcy od daty produkcji, jeśli są przechowywana w temperaturze 1-4°C. Starsze drożdże lub wystawione na działanie wyższej lub niższej temperatury mogą potrzebować więcej czasu na podjęcie pracy.

Temperatura przechowywania 1-4°C. Nie zamrażać!

Drożdże Wyeast Activator są przeznaczone do bezpośredniego zaszczepienia 20l brzeczki o standardowej gęstości. Activator zawiera żywe drożdże oraz pożywkę zamkniętą w kapsułce umieszczonej wewnątrz saszetki. Rozbicie kapsułki z drożdżami powoduje aktywację drożdży, zaczynają one wydzielać dwutlenek węgla, co skutkuje pęcznieniem saszetki. Aktywacja nie jest konieczna, ale daje nam podgląd na kondycję i żywotność drożdży.

Activator zawiera nie mniej niż 100 mld komórek drożdżowych i jest przewidziany na bezpośrednie zaszczepienie 20l brzeczki o ekstrakcie do 14,7Blg.

W przypadku piw dolnej fermentacji jak i brzeczek o wysokim ekstrakcie początkowym zalecamy zrobienie startera.

Instrukcja aktywacji drożdży:

1. **Rozbicie kapsułki z pożywką znajdującą się wewnątrz saszetki z drożdżami.** Umieść saszetkę z drożdżami płasko na stole, zlokalizuj mała kapsułkę wewnątrz saszetki. Rozbij kapsułkę mocno naciskając dłonią. Po rozbiciu kapsułki mocno potrząśnij saszetką, aby pożywka wymieszała się z drożdżami.
2. **Pęcznienie saszetki.** Umieść aktywowaną saszetkę w miejscu o temperaturze 21-24°C. Pozwól aby saszetka napęczniała. W przypadku drożdży świeżych zabiera to około 3godzin, im starsze drożdże tym ten czas może się wydłużać.
3. **Zaszczepianie brzeczki.** Jeśli saszetka napęczniała to znaczy, że drożdże są gotowe do zaszczepienia brzeczki. Zdezynfekuj powierzchnię saszetki, nóż i dłonie za pomocą np. spirytusu. Potrząśnij saszetką jeszcze raz. Otwórz saszetkę i wlej jej zawartość do schłodzonej, napowietrzonej brzeczki.

* * *

Mimo tego, że producent podaje, że saszetka Activatora jest przeznaczona do bezpośredniego zaszczepienia 20 l piwa górnej fermentacji do gestości 14,7Blg, my jednak zachęcamy i zalecamy zrobienie startera

Nie dajemy gwarancji, na prawidłową pracę drożdży! Prosimy o rozważne zakupy i zaznajomienie się z instrukcjami dotyczącymi ich użycia. Nie przyjmujemy reklamacji dotyczących powolnego startu drożdży, nie podjęcia pracy przez drożdże lub nieprawidłowych cech organoleptycznych piwa fermentowanego drożdżami Wyeast.