

Link do produktu: <https://www.homebrewing.pl/yeast-1388-belgian-strong-ale-p-226.html>



Wyeast 1388 Belgian Strong Ale

Cena	42,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	226
Producent	Wyeast

Opis produktu

Szczep używany przede wszystkim do produkcji piw "szalonych, szatańskich, diabelskich" a'la Duvel, Lucifer, czyli bardzo mocnych, jasnych piw górnej fermentacji. Złożony aromat owocowy uzupełniony nutami przyprawowymi.

Zakres temperatur : 18-27°C

Tolerancja alkoholu : 12% ABV

Flokulacja: niska

Odfermentowanie: 74-78%

Polecany zwłaszcza do następujących stylów piw:

- Belgian Specialty Ale
- Saison
- Christmas/Winter Specialty Spiced Beer

Data minimalnej trwałości: 12.06.2021

Zawartość netto: 125ml

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 14,7Błg.

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 małą kapsułkę wewnątrz saszetki. Rozbij kapsułkę mocno naciskając dłońią. 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 wydłużyć.
- 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 brzezki.

* * *

Mimo tego, że producent podaje, że saszetka Activatora jest przeznaczona do bezpośredniego zaszczeplenia 20 l piwa górnej fermentacji do gęstości 14,7Błg, 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.