

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-safbrew-br-8-brettanomyces-bruxellensis-5g-data-082024-p-2260.html>



Drożdże SafBrew BR-8 Brettanomyces bruxellensis 5g data 08/2024

Cena	19,00 zł
Cena poprzednia	39,90 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Fermentis

Opis produktu

SafBrew™ BR-8 to pierwsze drożdże Brettanomyces bruxellensis dostępne dla piwowarów domowych w formie suchej.

SafBrew™ BR-8 oferuje wszystkie korzyści smakowe "dzikich" drożdży Brett, ale z większą kontrolą i niezawodnością, eliminując ryzyko nadmiernego nagazowania i pojawienia się gushingu (nadmiernego wypieniania) po butelkowaniu.

Drożdże te są przeznaczone do wtórnej fermentacji w butelkach lub beczkach.

SafBrew™ BR-8 produkują związki fenolowe, które tworzą charakterystyczny finisz, który ewoluuje w czasie dojrzewania piwa. Pojawiają się nuty nazywane funky (stajnia, koń, skóra...) które są równoważone przez orzeźwiające, owocowe akcenty.

Dozowanie:
- refermentacja - 0,5 - 1g/10L

Optymalna temperatura fermentacji 15°C - 25°C.

Instrukcja stosowania:
Rehydratacja: SafBrew™ BR-8 nie powinny być rehydratowane bezpośrednio w piwie.

Drożdże rozsyp na powierzchni sterylnej wody o temperaturze 25°C - 29°C w ilości minimum 10-krotności ich wagi. Pozostaw na 15 do 30 minut. Następnie delikatnie mieszaj do uzyskania kremu drożdżowego.

Zastosowanie: Dodaj 5 do 10 gramów cukru na litr piwa, aby uzyskać dodatkowe nasycenie 2,5 do 5,0 g/L CO2. Zrehydratyzowane drożdże dodaj wraz z cukrem do piwa w temperaturze fermentacji .

Nasycenie zostanie osiągnięte w ciągu 1 do 3 miesięcy dojrzewania lub dłużej w niskich temperaturach (poniżej 15C)