

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyeast-1099-whitebread-ale-p-224.html>



Wyeast 1099 Whitebread Ale

Cena	42,50 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	224
Producent	Wyeast

Opis produktu

Drożdże górnej fermentacji dające piwa klarowne o średnio słodowym i lekko owocowym profilu. Piwa fermentowane tym szczepem są mniej wytrawne od piw fermentowanych szczepem 1098 British Ale.

Zakres temperatur : 18-24 °C

Tolerancja alkoholu : 10% ABV

Odfementowanie: 68-72%

Flokulacja: średnio wysoka

Polecany zwłaszcza do następujących stylów piw:

- Blonde Ale
- English IPA
- Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)
- Oatmeal Stout
- Southern English Brown
- Special/Best/Premium Bitter
- Standard/Ordinary Bitter
- Sweet Stout
- London Brown Ale

Data minimalnej trwałości: 31.03.2021

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 brzezki 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 brzezki o ekstrakcie do 14,7Błg.

W przypadku piw dolnej fermentacji jak i brzezek 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 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 wydłużyć.
 3. **Zaszczepianie brzezki.** Jeśli saszetka napęczniała to znaczy, że drożdże są gotowe do zaszczenia brzezki. 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 zaszczenia 20 l piwa górnej fermentacji do gęstości 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.