

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



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

Wyraz "London" jest nie tylko doskonałym wyborem do reprezentacji angielskich aromatów, ale są też uważane za najlepsze do dodania do noworodków, im finiszem. aromatycznych New England IPA!

Polecany zwłaszcza do następujących stylów piw:
 - Battle 6 Pack's Winner
 - Battle Special Strong Bitter (English Pale Ale)
 - Battle Blackout 80/-
 - Battle 9000
 - Standard Ordinary Brown Bitter
 - Sweet Stout

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 szaszki. Rozbięcie kapsułki z drożdżami powoduje aktywację drożdży, zaczynają one wydelać dwutlenek węgla, co skutkuje pęcznieniem szaszki. 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 14,7Błq.

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 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 brzeczek.** Jeśli saszetka napęczniała to znaczy, że drożdże są gotowe do zaszczerpienia brzeczek. Zdezyfekuj 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 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.