

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyeast-1469-west-yorkshire-ale-p-923.html>



Wyeast 1469 West Yorkshire Ale

Cena	42,50 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	923
Producent	Wyeast

Opis produktu

Szczep ten produkuje zbalansowane piwo o pełnym, słodowym charakterze, ale wytrawnym finiszu. Produkuje sporo estrów o zapachu owoców pestkowych. Drożdże wybitnie klarujące, dające klarowne piwo bez filtracji. Polecany do fermentacji piw w stylu Mild, Bitter, Pale Ale.

Zakres temperatur: 18-22°C

Tolerancja alkoholu: 9%

Odfermentowanie: 67 - 71%

Flokulacja: wysoka

Fermentacja: górna

Polecany zwłaszcza do następujących stylów piw:

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

Data minimalnej trwałości: 09.06.2021

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 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

plasko 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 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 zachęamy 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.