



Wyeast 1728 Scottish Ale

Cena	39,00 zł
Cena poprzednia	49,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	2055
Producent	Wyeast

Opis produktu

Szczep polecany przede wszystkim do fermentacji słodowych szkockich *ales* oraz wszelkich piw górnej fermentacji o wysokim ekstrakcie początkowym. W dolnych zakresach temperatur daje czysty profil, w górnych lekko owocowy.

Zakres temperatur : 13-24° C

Tolerancja alkoholu : 12% ABV

Flokulacja: wysoka

Odfementowanie: 69%-73%

Polecany zwłaszcza do następujących stylów piw:

- American Barleywine
- Braggot
- Christmas/Winter Specialty Spiced Beer
- Foreign Extra Stout
- Imperial IPA / Double IPA
- Old Ale
- Other Smoked Beer
- Russian Imperial Stout
- Scottish Export 80/-
- Scottish Heavy 70/-
- Scottish Light 60/-
- Strong Scotch Ale / Wee Heavy
- Wood-Aged Beer

Data minimalnej trwałości: 04.06.2022
Zawartość netto: 125ml

Data produkcji drożdży znajduje się na opakowaniu. 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 zaszczeplenia 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 zaszczeplenie 20l brzeczki o ekstrakcie do 14,7Blg.

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

napeęzniała. W przypadku drożdży świeżych zabiera to około 3godzin, im starsze drożdże tym ten czas może się wydłużyć.

3. **Zaszczepianie brzezki.** Jeśli saszetka napeęzniała to znaczy, że drożdże są gotowe do zaszczepienia 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 zaszczepienia 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.