

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyeast-3522-belgian-ardennes-p-215.html>



# Wyeast 3522 Belgian Ardennes

Cena	<b>42,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>7 dni</b>
Numer katalogowy	<b>215</b>
Producent	<b>Wyeast</b>

## Opis produktu

Drożdże polecane do klasycznych piw belgijskich. Nadają piwom łagodną owocowość i złożony, przyprawowy charakter, przy czym obie te cechy są zbalansowane, żadna nie dominuje nad drugą. Dzięki wysokiej flokulacji piwa fermentowane tym szczepem drożdży wykazują się wysoką klarownością.

Polecamy w szczególności do fermentacji Belgian Pale Ale.

**Zakres temperatur :** 18-24°C

**Tolerancja alkoholu :** 12% ABV

**Odfermentowanie:** 72-76%

**Flokulacja:** wysoka

Polecany zwłaszcza do następujących stylów piw:

- Belgian Dark Strong Ale
- Belgian Dubbel
- Flanders Brown Ale/Oud Bruin
- Belgian Blond Ale
- Belgian Golden Strong Ale
- Belgian Specialty Ale
- Belgian Tripel
- Belgian IPA

Data minimalnej trwałości: 25.08.2021  
Zawartość netto: 125ml

Drożdże zachowują swoją najwyższą formę w przeciągu 6 miesięcy od daty produkcji, jeśli są przechowywane 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 napęcznieniem 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 wydłużać.
- 3. Zaszczepianie brzezki.** Jeśli saszetka napęczniała 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 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.