

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyeast-3789-pc-trap-blend-activator-125-ml-p-917.html>



Wyeast 3789-PC Trap Blend ACTIVATOR 125 ml

Cena	45,60 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	917
Producent	Wyeast

Opis produktu

Unikatowa mieszanka belgijskich drożdży piwnych i dzikich drożdży *Brettanomyces* pozwala odtworzyć piwa z rejonu Florenville w Belgii. Fenolowy, umiarkowanie owocowy i złożony przyprawowy charakter rozwija się wraz ze wzrostem temperatury fermentacji.

Zakres temperatur: 20-30°C

Tolerancja alkoholu: 12%

Odfermentowanie: 75-80%

Flokulacja: średnia

Polecany zwłaszcza do następujących stylów piw:

- Belgian Specialty Ale
- Belgian Pale Ale
- Flanders Red
- Oud Bruin

Data produkcji: 08.2012

DROŹDŻE PŁYNNY WYEAST ACTIVATOR 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 zaszczerpienia 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 zaszczerpienie 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 wymieszala 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 zaszczerpienia 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 14,7Błg, 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.