



BrewMasters GermanClassic W34/70 3G

Nejoblíbenější kvasnice pro spodně kvašené piva na světě

Popis produktu

BrewMasters GermanClassic W34/70 3G je suchý kmen kvasinek *Saccharomyces carlsbergensis* z Weihenstephan a je nejoblíbenějším kmenem pro vaření spodně kvašeného ležáku na celém světě. Díky svým vlastnostem se běžně používá v pivovarech, od malých řemeslných pivovarů po průmyslové pivovary a pivovarské skupiny po celém světě. Sedimentace/flokulace: vysoká. Konečné prokvašení: vysoké.

Díky vysokému počtu životaschopných buněk se extrakt redukuje rychleji a dosahuje se vysokého stupně konečného prokvašení. Zabraňuje se tvorbě nežádoucích vedlejších produktů kvašení.

Před použitím musí uživatel zkontrolovat místní právní předpisy.

Doporučená teplota kvašení: 6–17 °C

Stupeň kvašení: vysoký (80–83 %)

Flokulace: vysoká

Esterový profil: nízký

Alkoholová tolerance (obj. %): až 9

Kinetika kvašení: rychlá (4–5 dní)

Produkce diacetylu: nízká

Dávkování

80 g/hL až 120 g/hL při teplotách mezi 10 °C a 18 °C. Při teplotách pod 10 °C zvýšte dávkování na 200 g/hL.

Použití – pokyny pro rehydrataci

Před přidáním do rmutu rehydratujte suché kvasnice v nádobě za stálého míchání, aby vznikla kvasnicová smetana. Nalijte suché kvasnice do 10násobku jejich hmotnosti mladiny nebo cukerného roztoku o teplotě 23 °C ± 3 °C. Jakmile se předpokládaná hmotnost suchých kvasnic tímto způsobem přemění na krém (což trvá přibližně 15 až 30 minut), pokračujte v mírném míchání po dobu dalších 30 minut. Poté přidejte výsledný produkt do mladiny. Alternativně přidejte suché kvasnice přímo do fermentační nádoby, pokud teplota mladiny přesahuje 20 °C. Kvasnice postupně nalijte do mladiny a zajistěte, aby kvasnice zcela pokryly povrch mladiny, aby se zabránilo tvorbě hrudek. Nechte 30 minut odstát a poté mladinu promíchejte, např. provzdušněním, což je velmi důležité pro budoucí kvašení.

Skladování

Baleno v ochranném plynu. Skladujte na chladném a suchém místě (< 10 °C). Dbejte na to, aby bylo balení pevně uzavřeno. Otevřené balení musí být uzavřeno a skladováno při teplotě 4 °C a spotřebováno do dvou měsíců od otevření, aby byla zajištěna maximální aktivita a životaschopnost kvasinek. Nepoužívejte měkké nebo poškozené balení.