



BrewMasters Lager

Pro spodně kvašená piva, typicky evropské ležáky

Popis produktu

BrewMasters Lager je aktivní suchý pivovarský kvasnicový kmen druhu *Saccharomyces cerevisiae*. Fermentace a aglomerace jsou silné, což umožňuje použití v širokém teplotním rozmezí. Kvasinky jsou navíc schopné rychle rozkládat diacetyl. Produkt je schválen podle právních předpisů EU. Jeho čistota a kvalita jsou ověřeny specializovanými laboratořemi.

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.

Stupeň kvašení

Kvasnice BrewMasters Lager lze použít k výrobě dvou různých druhů ležáckých piv.

Při teplotě kvašení 9–17 °C je stupeň prokvašení přibližně 73–75 %, což pivu dodává plnější chuť.

Při teplotě kvašení 18–22 °C (64,4–71,6 °F) dosahují kvasnice BrewMasters Lager stupně prokvašení 81–82 % bez vysokého esterového profilu.

Doporučená teplota kvašení: 9–22 °C

Stupeň kvašení (9–17 °C):	nízký (73–75 %)
Stupeň kvašení (18–22 °C):	vysoký (81–82 %)
Flokulace:	velmi vysoká
Esterový profil:	nízký
Tolerance alkoholu (obj. %):	až 9
Kinetika fermentace:	rychlá (3–4 dny)
Produkce diacetylu:	nízká

Dávkování

80 g/hL až 120 g/hL při teplotě kvašení 12 °C – 22 °C. Při teplotách pod 12 °C zvýšte dávku na 200 až 300 g/hL při 9 °C.

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.