



BrewMasters Wheatbeer

Plná bavorská pšeničná piva a belgická ovocná piva

Popis produktu

BrewMasters Wheatbeer je speciální kmen kvasinek pro německá pšeničná piva bavorského typu. Tento kmen kvasinek produkuje jemné ovocné estery a fenolické tóny (banánové aroma) typické pro pšeničná piva. Sedimentační vlastnosti jsou střední, konečné prokvašení je mezi 70 a 75 % (nízké až střední).

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: 18–26 °C

Stupeň kvašení: nízký až střední (70–75 %)

Flokulace: sřední

Esterový profil: silné ovocné aroma (banán), rozvíjející se při teplotách > 20 °C

Alkoholová tolerance (obj. %): až 6,5

Kinetika fermentace: rychlá (3 dny)

Produkce diacetylu: nízká

Dávkování

50 g/hL až 100 g/hL během primární fermentace

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 skladovány při teplotě 4 °C a spotřebovány do dvou měsíců od otevření, aby byla zajištěna maximální aktivita a životaschopnost kvasinek. Nepoužívejte měkké nebo poškozené balení.

