

FERMOLAGER W

pochodzenie: Niemcy, przeznaczenie: Lager, Pils

Fermolager W został wyselekcjonowany przez niemiecki uniwersytet do produkcji piw dolnej fermentacji. *Fermolager W* zapewnia dobry balans pomiędzy aromatami pochodzącymi ze słodu i chmielu, pozostawiając miejsce na indywidualne cechy nadawane przez każdego piwowara. Drożdże charakteryzują się szybką redukcją diacetylu. Dzięki temu gotowe piwo uzyskuje czysty smak.

Skład i Charakterystyka:

Sucha masa: 95%

Żywe komórki > 7×10^9

Bakterie kwasu octowego: < 1 /mL

Bakterie kwasu mlekowego: < 1 /mL

Dodatkowe informacje:

Standardowa temperatura fermentacji wynosi 12–18°C.

Dawkowanie:

Standardowa dla brzezki 12 do 18°P to 80-100 g/hL.

Sposób użycia:

Dodać drożdże do dziesięciokrotności wody w temperaturze 18-20°C. Delikatnie wymieszać i odstawić na 20 minut. Powtórnie dobrze wymieszać i doprowadzić do temperatury nastawu poprzez dodawanie niewielkich ilości brzezki w odstępach czasowych. Następnie dodać drożdże do nastawu i wymieszać.

Przechowywanie:

Przechowywać w zamkniętym opakowaniu z dala od światła, w suchym i bezwonnym miejscu. Najlepiej przechowywać w temperaturze <20°C. Nie wolno zamrażać. Najlepiej spożyć przed datą podaną na opakowaniu.