

FermoAle

Описание:

FermoAle - сухие дрожжи верхового брожения.

Этот сорт был получен для производства эля и прочих сортов пива верхнего брожения. Fermo-Ale был разработан в Шотландии и на сегодняшний день применяется большинством частных пивоваренных заводов Европы.

Сбраживающая способность - превосходна. Конечный аромат - натурален, немного эфирный, что подчеркивает аромат хмеля. Время ферментации зависит от количества дрожжей, обработке при разведении, температуры ферментации и градуса алкоголя. Обычно, это занимает 4-5 дней при температуре 18 °С . Для высокоалкогольных сортов пива рекомендуется применение добавки Fermocel SB (добавка, ускоряющая ферментацию).

Приготовление:

В чистой воде при температуре 30-35 °С. Растворите дрожжи в соотношении 10:1 и дайте постоять 15 минут. Затем хорошо перемешивайте в течение 20 минут и охладите до 20 °С.

Страна происхождения: Швеция

Ингредиенты: дрожжи (*Saccharomyces Cerevisiae*)

Дозировка: Стандартная дозировка 60-100 гр/гл. Чем ниже температура, тем выше рекомендованная дозировка в гр/мл.

Температура: стандартная температура для ферментации - 16-22 °С

Хранение: менее 10 °С в сухом месте.

Срок годности: 36 месяцев.

Упаковка: вакуумная упаковка по 500 гр, в коробке по 10 кг.

Технические характеристики:

- сухое вещество - 95%
- живые дрожжевые клетки - более 7×10^9 /грамм