

FERMOALE AY3

pochodzenie: Anglia, przeznaczenie: Anglo-Saxon ALE

Fermoale AY3 to szczep drożdży stosowany do produkcji piw górnej fermentacji. Został wyselekcjonowany w Anglii, gdzie zdobył uznanie i jest szeroko stosowany przez wiele browarów rzemieślniczych. *Fermoale AY3* posiada doskonałą wydajność fermentacji, co skutkuje skróconym czasem procesu. Wpływ na ostateczny aromat jest neutralny poza niewielką ilością estrów. *Fermoale AY3* cechuje się bardzo dobrą sedymentacją zachodzącą pod koniec fermentacji. Czas fermentacji zależy od dozowanej ilości drożdży, sposobu namnażania i temperatury fermentacji.

Skład i Charakterystyka:

Drożdże *Saccharomyces Cerevisiae*

Sucha masa: 95%

Dzkie drożdże: Abs

Bakterie ogółem: < 3 /mL

Lacto Bacteria: < 1 /mL

Dodatkowe informacje:

Standardowa temperatura fermentacji wynosi 14–22°C.

Dawkowanie:

Standardowa dawka wynosi 60-80 g/hL.

W przypadku fermentacji w niższych temperaturach zalecamy stosowanie większych dawek.

Sposób użycia:

Dodać drożdże do dziesięciokrotności wody w temperaturze 28-30°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.