

## FERMOLAGER Berlin

pochodzenie: Niemcy, przeznaczenie: wytrawny Lager, Pils

**Fermolager W** to drożdże dolnej fermentacji, specjalnie wyselekcjonowane do produkcji lub piw typu Pils lub Lager. Szczep ten został wyselekcjonowany na uniwersytecie w Berlinie. Charakteryzuje się wysoką wydajnością sedimentacji charakterystyczną dla produkcji Lagerów bogatych w estry o owocowym charakterze. Przemiana cukrów w alkohol i CO<sub>2</sub> jest na poziomie około 80–85%.

### Skład i Charakterystyka:

Drożdże *Saccharomyces Cerevisiae*

Sucha masa: 95%

Dziki drożdże: Abs

Bakterie ogółem: < 3 /mL

Bakterie kwasu mlekowego: < 1 /mL

### Dodatkowe informacje:

Standardowa temperatura fermentacji wynosi 10-15°C. W zależności od temperatury fermentacji uzyskiwane są różne rezultaty. W niższych temperaturach powstają estry natomiast w wyższych temperaturach (14°C) zwiększa się ilość diacetylu. Temperatura fermentacji odgrywa kluczową rolę w tworzeniu profilu smakowego piwa.

### Dawkowanie:

W niskich temperaturach zalecane jest zwiększenie dawki.

W temperaturze fermentacji 10-12°C – do 150 g/hL.

W temperaturze fermentacji 12-15°C - 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.