

W38 WHEAT

Bright

» Omschrijving

Een giststam die werd gecreëerd om zoete, fruitige esters toe te voegen aan verschillende bovengistende biertijlen op basis van tarwe. W38 Wheat vertoont een lage uitvlokking en eindigt droog met een zachte afdronk, wat kenmerkend is voor tarwebieren.

» Brouweigenschappen

Hoge uitvergisting en lage uitvlokking.
Produceert een droge en zacht tarwebier met een evenwichtig fruitig aromaprofiel.

» Toepassing

Rehydrateer de gist in 5 à 10 maal zijn gewicht aan gekookt water of verdund wort (2:1 water tot wort) bij 22-30°C in een gedesinfecteerde recipiënt.
Roer zachtjes gedurende 5 minuten om de gist op te lossen en laat het 10 tot 20 minuten staan. Indien het temperatuurverschil groter is dan 10°C, pas dan de temperatuur aan door wat wort erbij te mengen.
Inoculeer de gist en het wort onmiddellijk.
Het hele proces moet binnen 30 minuten afgerond zijn om het risico op contaminatie te beperken.
Het is niet nodig om het wort te beluchten voor een goede gistgroei.



» Specificaties

Ingrediënten:

Gist (*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*), emulgator E491

Vergistingstemperatuur:

17-24°C

Gemiddelde fermentatietijd:

5 dagen voor omzetbare suikers; tot 15 dagen voor de reductie van dextrine.

Werkelijke vergistingsgraad (RDF):

75%

Omzetting maltotriose:

100%

Dosering:

50 tot 100 g/hl; dit is gelijk aan circa 5 tot 10 miljoen levensvatbare cellen per ml wort.

» Microbiologische analyse

Drooggewicht: ≥ 92%

Levende gistcellen: ≥ 5,0*10⁹ CFU/g

Totaal aantal bacteriën: 5/ml*

Aziijnzuurbacteriën: 1/ml*

Lactobacillus: 1/ml*

Pediococcus: 1/ml*

Wilde gist: 1/ml*

*Bij toevoeging in de verhouding 100 g/hl.

