

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

- Пакетик дрожжей рассчитан на сбраживание 20-25 литров зерновой браги.
- При использовании в чисто сахарной браге, дрожжи способны сбродить до 6,5 кг сахара до 15% алк., но оптимальнее использовать их при работе с чисто зерновым суслom или солодовым экстрактом. Альтернативно можно комбинировать зерновое сусло и солодовый экстракт (даже просто 2 кг темного солодового экстракта в сочетании с 5 кг сахара-декстрозы дадут брагу с достойными “вискарными” характеристиками)
- Приготовьте 20-25 литров сусла температурой 20-30 С и добавьте прямо туда содержимое пакетика. Хорошенько перемешайте и убедитесь, что все содержимое растворилось. Оставьте бродить при температуре 20-28 С.
- Время брожения составляет около 7 дней. Перед дистилляцией брагу можно охладить и снять с дрожжевого осадка с помощью переливного сифона.