



LONDON ESB ENGLISH-STYLE ALE YEAST

A **London ESB** egy igazi angol ale élesztőtörzs, melyet megbízható erjesztési teljesítményéért és a mérsékelt észterképzéséért szelektáltak. Hagyja érvényesülni a maláta és a komló illatát, aromáit. A London ESB-t a Lallemand élesztőtörzsgyűjteményéből választották ki. Kiváló választás nemcsak Extra Special Bitter sörök készítéséhez, hanem olyan más eredeti angol hagyományos stílusú sörök előállításához is, mint a Pale Ale, Bitter és a Mild. A London ESB cider előállítására is használható.

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

Saccharomyces cerevisiae, felsőerjesztésű

A London ESB élesztő jellemző összetétele:

- Szárazanyag-tartalom: 93-97%
- Élő élesztősejtszám: $\geq 5 \times 10^9$ /g élesztő
- Vadélesztő: $< 1/10^6$ élesztősejt
- Baktérium: $< 1/10^6$ élesztősejt

A késztermék forgalomba csak egy szigorú ellenőrzés és tesztsorozat után kerülhet. Az ASBC és EBC analízis szerint történik az ellenőrzés.

ERJESZTÉSI TULAJDONSÁGOK

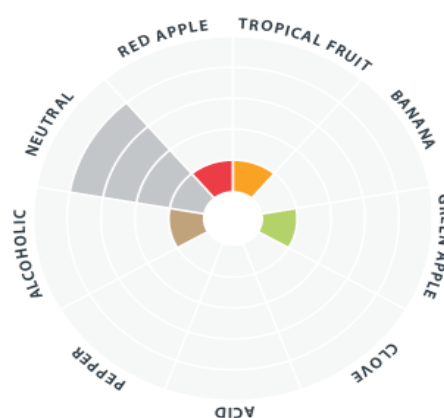
A Lallemand-nál standard körülmények között 20°C-os erjesztési hőmérsékleten, a London ESB élesztő az alábbi jellemzőkkel bír:

- Intenzíven erjeszt, az erjedés 3 napon belül teljesen befejeződik.
- Közepes végerjedés fok és kis flokkuláció jellemzi.
- Semlegestől a kissé gyümölcsös, észteres íz-, illat jellemzi, melyen a maláta aromája és zamata átsejlik.
- A London ESB optimális erjesztési hőmérséklet-tartománya: 18-22 °C.
- A London ESB nem hasznosítja a maltotriózt (3 cukoregységből felépülő molekula). A maltotrióz a tisztán malátából készült sörlében átlagosan 10-15 %-ban van jelen. Ennek eredménye a nagyobb test és édesség (maradék cukor) a sörben. Tanácsos a fajsúlyt és a cefre hőmérsékletét beállítani a megfelelő eredmények elérése érdekében.

Az erjesztés, az erjesztés ideje és a végerjedés foka függ a beoltási csíraszámától, az élesztő kezelésétől, az erjesztési hőmérséklettől, a sörlében rendelkezésre álló tápanyagok minőségétől.



ILLAT ÉS AROMA



GYORS ÁTTEKINTÉS

SÖRSTÍLUS

angol stílusú ale és pale ale sörök

AROMA

gyümölcsös, észteres, malátás

VÉGERJEDÉSFOK

közepes

ERJESZTÉSI TARTOMÁNY

18-22 °C

FLOKKULÁCIÓ

alacsony

ALKOHOL-TOLERANCIA

12 v/v%

BEOLTÁSI DÓZIS

50-100 g/hl a min. 2.5-5 millió sejt/ml beoltási csíraszám eléréséhez.



LONDON ESB ENGLISH-STYLE ALE YEAST

HASZNÁLATA

A sörben elérni kívánt sűrűségtől, egyéb változóktól függően különböző beoltási csíraszámot kell alkalmazni.

A London ESB élesztő beoltási dózisa 50-100 g aktív élesztő 100 liter sörlehez, ami legalább 2,5-5 millió/ml élősejtszámot eredményez.

A beoltási csíraszám változtatása segíthet elérni a kívánt sörstílust. A sörkészítési technológiában vagy az erjesztési paraméterekben történő változtatás (erjesztési hőmérséklet, beoltási csíraszám) növelheti vagy csökkentheti a sör észterességét és fűszerességét.

A London ESB alkoholtoleranciája 12 v/v%. Azoknál a söröknél, ahol 12 v/v%-nál magasabb az alkoholtartalom, az élesztő 1g/hl Servomyces tápanyag adagolást igényel. 25 g/hl dózisban cider erjesztésre is használható.

Találja meg a megfelelő beoltási csíraszámot a Pitch Rate Calculator segítségével:

www.lallemandbrewing.com

REHIDRATÁCIÓ

Az ozmotikus stressz elkerülésére a London ESB élesztő rehidratálása ajánlott és a beoltást folyékony formában kell végezni. A rehidratáció egyszerű, sokkal kisebb a fertőzési veszély, mint az anyaélesztő készítésekor, ami az aktív szárított fajlesztő alkalmazásánál szükségtelen.

A szárított fajlesztőt 10x-es mennyiségű 30-35°C hőmérsékletű klórmentes sterilizált (felfőzött) csapvíz felszínére szórja. Ne használjon sörlevet, desztillált vagy reverz ozmózisos vizet, mert ezek az élesztő életképesség-csökkenését eredményezik. **NE KEVERJE MEG!** Hagyja állni 15 percig, majd ÓVATOSAN oszlassa el a csomókat, hogy minden élesztősejt érintkezzen a rehidratáló vízzel. Hagyja állni még további 5 percig 30-35 °C-on.

Ezután állítsa be a rehidratált élesztő hőmérsékletét sörlelél, oly módon, hogy folyamatos lassú kevergetés mellett sörlevet kever az élesztőhöz. Így első lépcsőben annak hőmérséklete 20-22 °C közé hűljön, hagyja állni 5 percet. Ezután folyamatos hideg sörle hozzáöntéssel lassú kevergetés mellett a beoltásra használt élesztő hőmérsékletét állítsa be az erjedési hőmérsékletre.

Ügyeljen arra, hogy a beoltandó sörle és a beoltásra használt élesztő szuszpenzió közötti hőmérsékletkülönbség ne legyen nagyobb 4-5 °C-nál, majd keverje a beoltandó sörlebe az élesztőt. A rehidratáció kezdetétől a beoltásig ne teljen el 45 percnél több idő.

Ha a hőmérsékletkülönbség nagyobb, mint 10 °C, akkor a hőmérsékletkülönbség okozta sok mutációt idézhet elő, mely hosszú idejű vagy megakadt erjedést eredményezhet, illetve előfordulhat nemkívánatos aromaképzés.

A London ESB élesztőt kondicionálják, így a rehidratációt jól viseli.

A szárított élesztő megfelelő mennyiségű tartalék szénhidrátot, telítetlen zsírsavakat tartalmaz, melyek felhasználásával gyorsan képes a szaporodásra. Nem szükséges a sörle levegőztetése az első használatkor.

Amikor Lallemand sörélesztőt használ, akkor újraolthat vele csakúgy, mint a többi élesztővel, az üzem SOP élesztőkezelésének megfelelően.

TÁROLÁS

A London ESB fajlesztőt bontatlan csomagolásban száraz, hűvös helyen kell tárolni (5-10 °C). A London ESB élesztő levegővel (oxigén és nedvesség!) történő érintkezés után gyorsan veszít az aktivitásából. Ne használja az élesztőt, ha vákuumhibás. A bontott és gondosan visszazárt csomagokat, 4 °C hőmérséklet alatt tárolva 3 napon belül fel kell használni. Ha a bontott csomagot légmentesen azonnal visszazárja, akkor 4 °C hőmérséklet alatt 2 hétig tárolható és felhasználható.

Ne használja fel az élesztőt a csomag hátoldalán jelzett lejáratási idő után!