

## Precyzyjne urządzenia pomiarowe



Gęstość °Plato

O<sub>2</sub> Alkohol

Ekstrakt brzeczki podstawowej

Ekstrakt  
Stoień odfermentowania

Cukier °Brix

CO<sub>2</sub> Tlen rozpuszczony  
Stężenia

Dwutlenek węgla

°Oechsle



w piwie. Szklanka posłuży jako obciążnik, który dociśnie nam woreczek do dna fermentora i nie pozwoli na jego wynurzenie. W ten sposób zabezpieczymy owoce przed pływaniem po powierzchni, przez co zmniejszymy ryzyko wystąpienia pleśni. Najlepiej sprawdzają się do tego ciężkie szklanki przeznaczone do whisky, które potrafią ważyć nawet ponad pół kilograma.

**Przemywanie gęstwy drożdżowej**

Po zebraniu gęstwy drożdżowej powinniśmy ją jak najszybciej zadać do kolejnej brzeczki. Jeżeli jednak musieliśmy już zebrać gęstwę, a kolejne piwo będziemy warzyć dopiero za jakiś czas, to musimy zadbać o to, żeby znajdowało się w niej jak najwięcej żywych komórek drożdżowych. W tym celu powinniśmy ją przemyć tuż po zebraniu.

Do prawidłowego przemycia gęstwy drożdżowej potrzebujemy: dwa zdezynfekowane słoiki oraz czystą przegotowaną wodę lub wodę butelkowaną. Należy zwrócić uwagę na to, żeby przy wszystkich czynnościach wykonywanych przy przemywaniu gęstwy używać czystego, zdezynfekowanego sprzętu, aby nie dopuścić do jej zakażenia.

Gęstwę pobieramy do słoika, wypełniając go nie więcej niż do połowy. Następnie wlewamy do niego czystą wodę w takiej ilości, żeby pozostała mała przestrzeń na wymieszanie zawartości. Zamykamy słoik nakrętką, a następnie wstrząsamy nim do całkowitego wymieszania zawartości. Po wymieszaniu pozostawiamy do odstania na 10–15 min. Po tym czasie możemy zaobserwować rozwarstwienie się gęstwy. W wierzchniej warstwie powinno pozostać sporo spienionych najbardziej żywotnych komórek drożdżowych. W środkowej części będzie znajdować się jasna warstwa drożdży z bardzo dużą zawartością żywych komórek. Na samym dnie powinniśmy zauważyć najciemniejszą masę drożdży z ciemnobrązowymi i czarnymi punktami – w tej warstwie gęstwy drożdżowej będzie znajdować się najwięcej martwych komórek.

Gdy przemywana gęstwa w słoiku prawidłowo się rozwarstwi, musimy oddzielić żywe komórki od martwych. Do tego potrzebujemy drugiego czystego słoika, do którego przelewamy drożdże w taki sposób, żeby nie naruszyć najniższej warstwy gęstwy z martwymi komórkami. Następnie zamykamy słoik nakrętką i wstawiamy do lodówki. Nakrętkę musimy co pewien czas poluzować w celu upuszczenia nagromadzonych gazów lub pozostawić ją niedokręconą. Gęstwę drożdżową możemy przemyć więcej niż jeden raz jeżeli zauważymy, że wciąż pojawia się dosyć duża warstwa z martwymi komórkami drożdży.

Tak przemytą gęstwę możemy zadać do kolejnej uwarzonej brzeczki w ciągu kilku dni lub przemyć ją ponownie, jeżeli chcemy ją dłużej przechować. ■