

NL GEBRUIKSAANWIJZING: warm traag op tot 21 °C, meng de inhoud goed, snijd de verpakking open met een ontsmette schaar en voeg toe aan het afgekoelde beluchte wort, de maische of most. Verlaag tot de optimale vergistingstemperatuur zodra de vergisting start, doorgaans binnen 5 - 15 uur. Voor een begin dichtheid boven 1.050 of bij gist voorbij de houdbaarheidsdatum kan een startercultuur worden gemaakt. Voor een secundaire vergisting met wilde gist en bacteriën: voeg toe aan de vergisting zodra de dichtheid 1.008 - 1.020 bereikt. Instructies voor het maken van een starter of specifieke informatie over stammen is te vinden op www.whitelabs.com.

Geavanceerde opties voor entvolumes en starters volgens dichtheid

Batchvolume	Dichtheidsbereik		
	Tot 12 Plato (1.048 SG)	12,5 - 16,5 Plato (1.050 - 1.065 SG)	> 16 Plato (1.065 SG) of koude toevoeging in lager
5 gallons (20 L)	1 PurePitch geen starter	2 PurePitch of 1 PurePitch in 1 L starter	3 PurePitch of 1 PurePitch in 2 L starter
10 gallons (40 L)	2 PurePitch geen starter	4 PurePitch of 1 PurePitch in 2 L starter	6 PurePitch of 1 PurePitch in 4 L starter
15 gallons (60 L)	3 PurePitch geen starter	6 PurePitch of 1 PurePitch in 3 L starter	9 PurePitch of 1 PurePitch in 6 L starter

Optimale vergistingstemperaturen

Stijl	Temperatuurbereik
Ale	18 - 21 °C
Belgisch tarwebier	20 - 26 °C
Lager	10 - 13 °C
Wilde gist / bacteriën	} varieert volgens stijl
Wijn	
Destillaat	

INHOUD: pure gmo-vrije gist en/of bacteriën gekweekt in een voorgesteriliseerde wateroplossing, **gerstemout**, aminozuren en essentiële mineralen. GEFABRICEERD MET: FlexCell Technology by White Labs® 9495 Candida Street | San Diego, CA 92126 USA | whitelabs.com | 858.693.3441 Bevat meer dan 100 miljard cellen. | Nettovol. 40 ml | Geproduceerd in de VS



Zorgvuldig gekweekt gedurende 17 - 21 dagen. Bewaren bij 4 °C. QC-gegevens van de batch beschikbaar via yeastman.com.

FR INSTRUCTIONS D'UTILISATION : chauffer lentement à 21 °C, bien mélanger le contenu, découper l'emballage avec des ciseaux aseptisés et ajouter au moult aéré refroidi ou au brassage lui même. Une fois que la fermentation commence, généralement dans les 5 à 15 heures, diminuer la température de fermentation. Une culture d'ensemencement peut être envisagée avec une densité initiale supérieure à 1.050 ou une levure ayant dépassé sa date de péremption. Pour la fermentation secondaire avec des levures sauvages et des bactéries, ajouter à la fermentation quand la densité est comprise entre 1.008 et 1.020. Les instructions pour faire une culture d'ensemencement et les informations sur la souche sont disponibles sur www.whitelabs.com

Options avancées pour volumes d'ensemencement et cultures de départ par densité

Taille du lot	Plage de densité		
	Jusqu'à 12 Plato (densité 1.048)	12,5 - 16,5 Plato (densité 1.050 - 1.065)	Plus de 16 Plato (dens. 1.065) ou l'ensemencement à froid d'une bière de basse fermentation
5 gallons (20 L)	1 PurePitch pas de culture d'ensemencement	2 PurePitch ou 1 PurePitch dans 1 L de culture d'ensemencement	3 PurePitch ou 1 PurePitch dans 2 L de culture d'ensemencement
10 gallons (40 L)	2 PurePitch pas de culture d'ensemencement	4 PurePitch ou 1 PurePitch dans 2 L de culture d'ensemencement	6 PurePitch ou 1 PurePitch dans 4 L de culture d'ensemencement
15 gallons (60 L)	3 PurePitch pas de culture d'ensemencement	6 PurePitch ou 1 PurePitch dans 3 L de culture d'ensemencement	9 PurePitch ou 1 PurePitch dans 6 L de culture d'ensemencement

Températures de fermentation optimale

Style	Plage de température
Ale	18 - 21 °C
Bière de froment belge	20 - 26 °C
Bière de basse fermentation	10 - 13 °C
Levures sauvages/bactéries	} varie selon le style
Vin	
Distillation	

CONTENU : levure pure sans OGM et/ou bactéries cultivées dans une solution aqueuse pré-stérilisée, **orge** malté, acides aminés et oligo-éléments. FABRIQUÉ AVEC : FlexCell Technology by White Labs® 9495 Candida Street | San Diego, CA 92126 États-Unis | whitelabs.com | 858.693.3441 Fabriqué pour contenir plus de 100 milliards de cellules | vol. net 40 ml | fabriqué aux États-Unis



Cultivée avec soin pendant 17 à 21 jours. Conserver à 4 °C. Contrôle de la qualité d'un lot disponible sur yeastman.com

EN INSTRUCTIONS FOR USE: warm slowly to 21°C, mix contents well, cut package with sanitized scissors, and add to cooled aerated wort, mash, or must. Lower to optimum fermentation temperature once fermentation begins, usually within 5 - 15 hours. For original gravity over 1.050 or yeast past its best by date, a starter culture can be made. For secondary fermentation with wild yeast & bacteria, add to fermentation when gravity has reached 1.008 - 1.020. Instructions for making a starter or strains-specific information can be found on www.whitelabs.com

Advanced options for pitch rates and starters by gravity

Batch size	Gravity range		
	Up to 12 Plato (1.048 SG)	12.5 - 16.5 Plato (1.050 - 1.065 SG)	Over 16 Plato (1.065 SG) or cold pitching lager
5 gallons (20 L)	1 PurePitch no starter	2 PurePitch or 1 PurePitch in 1 L starter	3 PurePitch or 1 PurePitch in 2 L starter
10 gallons (40 L)	2 PurePitch no starter	4 PurePitch or 1 PurePitch in 2 L starter	6 PurePitch or 1 PurePitch in 4 L starter
15 gallons (60 L)	3 PurePitch no starter	6 PurePitch or 1 PurePitch in 3 L starter	9 PurePitch or 1 PurePitch in 6 L starter

Optimum fermentation temperatures

Style	Temperature range
Ale	65 - 69° F (18 - 21° C)
Wheat-Belgian	68 - 78° F (20 - 26° C)
Lager	50 - 55° F (10 - 13° C)
Wild yeast /bacteria	} varies by style
Wine	
Distilling	

CONTENTS: pure non-GMO yeast and/or bacteria cultured in a pre-sterilized solution of water, malted **barley**, amino acids and trace minerals. MADE WITH: FlexCell Technology by White Labs® 9495 Candida Street | San Diego, CA 92126 USA | whitelabs.com | 858.693.3441 Made to contain over 100 billion cells. | Net vol. 40 ml | Made in the U.S.A.



Store at 4°C. Cultured with care for 17 - 21 days. Batch QC available at yeastman.com

DE GEBRAUCHSANWEISUNG Langsam auf 21 °C erwärmen, Inhalte gut mischen, Verpackung mit desinfizierter Schere öffnen und zur gekühlten, durchlüfteten Würze, der Spülung oder dem Most hinzufügen. Auf optimale Gärtemperatur absenken sobald die Gärung beginnt, üblicherweise innerhalb von 5 - 15 Stunden. Für ein spezifisches Gewicht von mehr als 1.050 oder Hefe jenseits des Mindesthaltbarkeitsdatums kann eine Starterkultur angesetzt werden. Für die Nachgärung mit Wildhefen und Bakterien erst hinzufügen, wenn das spezifische Gewicht bei 1.008 - 1.020 liegt. Anweisungen zum Ansetzen einer Starterkultur oder stammsspezifische Informationen finden Sie unter www.whitelabs.com

Zusätzliche Optionen für Impfvolumina und Starter nach spezifischem Gewicht

Chargenmenge	Spezifischer Gewichtsbereich		
	Bis zu 12 Plato (1.048 SG)	12,5 - 16,5 Plato (1.050 - 1.065 SG)	Mehr als 16 Plato (1.065 SG) oder kalt gempftes, untergäriges Bier
5 gallons (20 L)	1 PurePitch kein Starter	2 PurePitch oder 1 PurePitch in 1 L Starter	3 PurePitch oder 1 PurePitch in 2 L Starter
10 gallons (40 L)	2 PurePitch kein Starter	4 PurePitch oder 1 PurePitch in 2 L Starter	6 PurePitch oder 1 PurePitch in 4 L Starter
15 gallons (60 L)	3 PurePitch kein Starter	6 PurePitch oder 1 PurePitch in 3 L Starter	9 PurePitch oder 1 PurePitch in 6 L Starter

Optimale Gärtemperaturen

Stil	Temperatuurbereich
Obergäriges Bier	18 - 21 °C
Weizenbier im belgischen Stil	20 - 26 °C
Untergäriges Bier	10 - 13 °C
Wildhefe/Bakterien	} je nach Stil
Wein	
Destillieren	

INHALT: reine, nicht genetisch veränderte Hefe und/oder Bakterien, gezüchtet in einer zuvor sterilisierten Lösung aus Wasser, gemälzter **Gerste**, Aminosäuren und Spurenelementen. HERGESTELLT MIT: FlexCell Technologie by White Labs® 9495 Candida Street | San Diego, CA 92126 USA | whitelabs.com | 858.693.3441 | Kann über 100 Milliarden Zellen enthalten. | Nettovol. 40 ml | Made in the U.S.A.



Für 17 - 21 Tage sorgfältig züchten. Lagern bei 4 °C. Sud QC verfügbar unter yeastman.com

IT ISTRUZIONI PER L'USO: Portare lentamente a una temperatura di 21 °C, mescolare bene il contenuto, aprire la confezione utilizzando forbici sanizzate e aggiungere al mosto aerato e raffreddato. Entro 5-15 ore, quando la fermentazione è avviata, portare alla temperatura ottimale di fermentazione. In caso di densità originaria superiore a 1.050 o di lieviti che hanno superato la data di scadenza suggerita, è possibile preparare una coltura starter. Per una fermentazione secondaria con lieviti naturali e batteri, aggiungere alla fermentazione quando la densità raggiunta è di 1.008-1.020. Istruzioni per la produzione dello starter o informazioni specifiche sul ceppo utilizzato sono reperibili all'indirizzo www.whitelabs.com

Opzioni avanzate per quantità di lievito e starter in base alla densità

Dimensione lotto	Livello densità		
	Fino a 12 Plato (1.048 SG)	12,5-16,5 Plato (1.050-1.065 SG)	Oltre 16 Plato (1.065 SG) o lager con inoculo a freddo
5 gallons (20 L)	1 PurePitch senza starter	2 PurePitch o 1 PurePitch in 1 L di starter	3 PurePitch o 1 PurePitch in 2 L di starter
10 gallons (40 L)	2 PurePitch senza starter	4 PurePitch o 1 PurePitch in 2 L di starter	6 PurePitch o 1 PurePitch in 4 L di starter
15 gallons (60 L)	3 PurePitch senza starter	6 PurePitch o 1 PurePitch in 3 L di starter	9 PurePitch o 1 PurePitch in 6 L di starter

Temperature di fermentazione ottimali

Stile	Intervallo di temperatura
Ale	18-21 °C
Bianche - birre di frumento belghe	20-26 °C
Lager	10-13 °C
Lievito naturale/batteri	} varia a seconda dello stile
Vino	
Distillati	

CONTENUTO: lievito puro non OMG e/o batteri in coltura in una soluzione presterilizzata di acqua, **orzo** maltato, aminoacidi e tracce di minerali. PREPARATO CON: FlexCell Technology by White Labs® 9495 Candida Street | San Diego, CA 92126 USA | whitelabs.com | 858.693.3441 Preparato per contenere oltre 100 miliardi di cellule. | Volume netto 40 ml | Prodotto negli Stati Uniti.



Tenere in coltura per 17-21 giorni. Il controllo di qualità del lotto è disponibile all'indirizzo yeastman.com

BROWLAND

INHOUD / contenu / content / Inhalt / contenido / conteúdo / zawartość / inhoud / inhalt / innehåll

40 ml

Kopselsteennweg 86, B-3581 Bevelto - Belgium
Tel: +32 11 40 14 08 | info@browland.com
www.browland.com

- EN** Ingredients: water, yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), **gerstemout**, aminozuren, essentiële mineralen. Gebruiksaanwijzing: warm traag op tot 21 °C; maak open met een ontsmette schaar, voeg toe. Bewaren bij 4 °C; Ten minste houdbaar tot: zie voorzijde. Geproduceerd in de VS.
- FR** Ingrédients : eau, levure (*Saccharomyces cerevisiae*), **orge** malté, acides aminés, oligo-éléments. Instructions d'utilisation : chauffer lentement à 21 °C ; découper avec des ciseaux aseptisés ; ensementer. Conserver à 4 °C. Date limite d'utilisation : voir avant du paquet. Fabriqué aux États-Unis.
- DE** Zutaten: Wasser, Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*), gemälzte **Gerste**, Aminosäuren, Spurenelemente. Gebrauchsanweisung: langsam auf 21 °C erwärmen, mit desinfizierter Schere öffnen, impfen. Lagern bei 4 °C. Mindesthaltbarkeit: siehe Vorderseite. Made in the U.S.A.
- IT** Ingredienti: acqua, lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), **orzo** maltato, aminoacidi, tracce di minerali. Istruzioni per l'uso: riscaldate lentamente a 21 °C; aprire la confezione con forbici sanizzate; inoculare. Conservare a 4 °C. Da consumarsi preferibilmente entro: vedere sul davanti. Prodotto negli Stati Uniti.
- ES** Ingredientes: agua, levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), **cebada** maltada, aminoácidos, oligoelementos. Instrucciones de uso: caliente lentamente hasta alcanzar los 21 °C ; corte el empaque con una tijerita desinfectada; vierta el contenido. Almacene el producto a 4 °C. Utilice preferentemente antes de: vea la parte delantera del envase. Fabricado en los EE. UU.
- PT** Ingredientes: água, levedura (*Saccharomyces cerevisiae*), **cevada** maltada, aminoácidos, oligoelementos. Instruções de utilização: aquecer lentamente até atingir os 21 °C; cortar com uma tesoura desinfectada; inocular. Armazenar a 4 °C. Utilizar de preferência antes de: ver na frente. Produzido nos EUA.
- PL** Składniki: woda, drożdże (*Saccharomyces cerevisiae*), **sól** **jezemienny**, aminokwasy, mineryjne śladowe. Instrukcje użytkownika: ogrzać powoli do 21 °C; przeciąć opakowanie nożem/żyłką; dodać drożdże. Przechowywać w temp. 4 °C. Należy je zżyć przed: patrz przed. Wyprodukowano w USA.
- NO** Ingredienser: vann, gjær (*Saccharomyces cerevisiae*), maltet **bygg**, aminosyrer, mineraler og sporstoffer. Bruksanvisning: varm langsomt opp til 21 °C. Klipp med sterilisert saks. **pitch**. Oppbevares ved 4 °C. Best før: se foran. Laget i USA.
- BYG** Ingredienser: vand, gær (*Saccharomyces cerevisiae*), maltet **bygg**, aminosyrer og sporstoffer. Brugsanvisning: Varm langsomt op til 21 °C. Klip op med steriliseret saks. **Doser**. Opbevar ved 4 °C. Bedst før: Se forinden. Fremstillet i USA.
- SE** Innehållsdeklaration: vatten, jäst (*Saccharomyces cerevisiae*), maltat **korn**, aminosyror, spårämnen. Bruksanvisning: Värm långsamt till 21 °C. öppna med steriliserad sax. Tillse till förfärdnings- och förfärdningsdatum. Bästa före: se framsidan. Tillverkad i USA.

PurePitch®

ES INSTRUCCIONES DE USO: caliente lentamente hasta alcanzar los 21 °C, mezcle bien el contenido, corte el envase con una tijeras desinfectadas y añada el contenido al mosto enfriado y aireado. Reduzca la temperatura hasta alcanzar la temperatura óptima de fermentación una vez que se inicie dicha fermentación, normalmente a las 5-15 horas. Para una gravedad original superior a 1.050 o levadura que haya superado su fecha de uso preferente, se puede preparar un cultivo. Para la fermentación secundaria con levadura natural y bacterias, añada el producto a la fermentación cuando la gravedad haya alcanzado un nivel de 1.008 - 1.020. Puede consultar las instrucciones para la elaboración de un cultivo o información sobre cepas específicas de levadura en www.whitelabs.com

Opciones avanzadas para tasas de vertido y cultivos mediante gravedad

Tamaño de lotes	Intervalo de gravedad		
	Hasta 12 grados Plato (1.048 SG)	12,5-16,5 grados Plato (1.050 - 1.065 SG)	Más de 16 grados Plato (1.065 SG) o cerveza (lager) con vertido en frío
5 gallons (20 L)	1 PurePitch sin cultivo	2 PurePitch o 1 PurePitch en un cultivo de 1 litro	3 PurePitch o 1 PurePitch en un cultivo de 2 litros
10 gallons (40 L)	2 PurePitch sin cultivo	4 PurePitch o 1 PurePitch en un cultivo de 2 litros	6 PurePitch o 1 PurePitch en un cultivo de 4 litros
15 gallons (60 L)	3 PurePitch sin cultivo	6 PurePitch o 1 PurePitch en un cultivo de 3 litros	9 PurePitch o 1 PurePitch en un cultivo de 6 litros

CONTENIDO: levadura sin OMG y/o bacterias cultivadas en una solución preesterilizada de agua, **cebada** malteada, aminoácidos y oligoelementos. PRODUCTO ELABORADO CON: Tecnología FlexCell de White Labs® 9495 Candida Street | San Diego, CA 92126 EE. UU. | whitelabs.com | (+1) 858.693.3441 | Producto elaborado para alcanzar un contenido superior a 100 000 millones de células. | Vol. neto 40 ml | Fabricado en los EE. UU.



Cultivado minuciosamente durante 17-21 días. | Almacene el producto a 4 °C. Control de calidad de lotes disponible en yeastman.com

PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO: Aquecer lentamente até atingir os 21 °C, misturar bem o conteúdo, cortar a embalagem com uma tesoura desinfetada e adicionar ao mosto arejado e arrefecido. -Baixar a temperatura até à temperatura de fermentação ideal quando a fermentação começar, normalmente dentro de 5 - 15 horas. Para uma gravidade específica original superior a 1.050 ou levedura fora do prazo de validade, pode preparar-se uma cultura de arranque. Para fermentação secundária com levedura selvagem e bactérias, adicionar à fermentação quando a gravidade específica tiver atingido um valor entre 1.008 - 1.020. Instruções de preparação de uma cultura de arranque e informações sobre estirpes específicas podem ser encontradas em www.whitelabs.com

Opções avançadas para taxas de inoculação e culturas de arranque por gravidade específica

Tamanho do lote	Gama de gravidades específicas		
	Até 12 graus Plato (1.048 GE)	Entre 12,5 - 16,5 graus Plato (1.050 - 1.065 GE)	Acima de 16 graus Plato (1.065 GE) ou cerveja tipo lager de fermentação a frio
5 gallons (20 l)	1 PurePitch sem cultura de arranque	2 PurePitch ou 1 PurePitch em cultura de arranque de 1 l	3 PurePitch ou 1 PurePitch em cultura de arranque de 2 l
10 gallons (40 l)	2 PurePitch sem cultura de arranque	4 PurePitch ou 1 PurePitch em cultura de arranque de 2 l	6 PurePitch ou 1 PurePitch em cultura de arranque de 4 l
15 gallons (60 l)	3 PurePitch sem cultura de arranque	6 PurePitch ou 1 PurePitch em cultura de arranque de 3 l	9 PurePitch ou 1 PurePitch em cultura de arranque de 6 l

CONTEÚDO: Leveduras e/ou bactérias não OGM cultivadas numa solução pré-esterilizada de água, **cevada** maltada, aminoácidos e oligoelementos. PRODUZIDO COM: FlexCell Technology by White Labs® 9495 Candida Street | San Diego, CA 92126 EUA | whitelabs.com | 858.693.3441 Produzido para conter mais de 100 mil milhões de células. | Vol. líquido 40 ml | Produzido nos EUA.



Cultivar cuidadosamente durante 17 - 21 días. | Armacenar a 4 °C. Controlo de qualidade de lotes disponible em yeastman.com

PL INSTRUKCJE UŻYCIA: Podgrzewać powoli do temperatury 21°C, dobrze wymieszać, przeciąć opakowanie odkażonymi nożyczkami i dodać do schłodzonej napowietrzonej brzeczki, zacieru lub moszczu. Obniżyć temperaturę do optymalnej, gdy rozpocznie się proces fermentacji, zazwyczaj w ciągu 5-15 godzin. Aby osiągnąć ciężar właściwy powyżej 1.050 lub jeśli minęła data przydatności do spożycia drożdży, można przygotować zaczyn. Dla fermentacji wtórnej z dzikimi drożdżami i bakteriami dodać, gdy ciężar wynosi 1.008-1.020. Instrukcje przygotowania zaczynu lub informacje na temat szczepów bakteryjnych można znaleźć na stronie www.whitelabs.com

Zaawansowane opcje hodowli drożdży i zaczynów wg ciężaru właściwego

Rozmiar wsadu	Ciężar właściwy		
	do 12 Plato (1.048 SG)	12,5-16,5 Plato (1.050-1.065 SG)	ponad 16 Plato (1.065 SG) lub lager leżakowany na zimno
5 gallons (20 L)	1 PurePitch bez zaczynu	2 PurePitch lub 1 PurePitch in 1 L zaczynu	3 PurePitch lub 1 PurePitch w 2 L zaczynu
10 gallons (40 L)	2 PurePitch bez zaczynu	4 PurePitch lub 1 PurePitch w 2 L zaczynu	6 PurePitch lub 1 PurePitch w 4 L zaczynu
15 gallons (60 L)	3 PurePitch bez zaczynu	6 PurePitch lub 1 PurePitch w 3 L zaczynu	9 PurePitch lub 1 PurePitch w 6 L zaczynu

ZAWARTOŚĆ: czyste drożdże bez GMO i/lub bakterie wyhodowane w sterylizowanym roztworze wody, **słód jęczmienny**, aminokwasy i minerały śladowe. PRODUKCJA: FlexCell Technology by White Labs® 9495 Candida Street | San Diego, CA 92126 USA | whitelabs.com | 858.693.3441 Zawiera ponad 100 miliardów komórek. | Pojemność netto 40 ml | Wyprodukowano w USA.



Hodować starannie przez 17-21 dni. | W temperaturze 4°C. Wsąd QC dostępny na yeastman.com

NO BRUKSANVISING: Varm langsomt opp til 21 °C, bland innholdet godt, kutt pakken med en sterilisert saks, og legg innholdet i avkjølt og luftet værter, mesk, eller most. Senk til optimal gjæringstemperatur når gjæringen starter, vanligvis i løpet av 5 - 15 timer. Man kan lage en startkultur av original værterstyrke over 1.050 eller gjær som har gått ut på dato. For sekundær gjæring med villgjær og bakterier, tilsett til gjæringen når værterstyrken har nådd 1.008 - 1.020. Instruksjoner for å lage en starter eller strain-spesifikk informasjon finnes på www.whitelabs.com

Avanserte muligheter for hvor raskt man legger til gjær og starter etter værterstyrke

Størrelse på batch	Spekter på værterstyrke		
	Opp til 12 Plato (1.048 SG)	12,5 - 16,5 Plato (1.050 - 1.065 SG)	Over 16 Plato (1.065 SG) eller kald-pitching lager
5 gallons (20L)	1 PurePitch Uten startsett	2 PurePitch eller 1 PurePitch i 1L startsett	3 PurePitch eller 1 PurePitch i 2L startsett
10 gallons (40L)	2 PurePitch Uten startsett	4 PurePitch eller 1 PurePitch i 2L startsett	6 PurePitch eller 1 PurePitch i 4L startsett
15 gallons (60L)	3 PurePitch Uten startsett	6 PurePitch eller 1 PurePitch i 3L startsett	9 PurePitch eller 1 PurePitch i 6L startsett

INNHold: Ren gjær som ikke er genmodifisert og/eller bakterier dyrket i en pre-sterilisert oppløsning av vann, maltet **bygg**, aminosyrer og spormineraler. LAGET MED: FlexCell Technology av White Labs® 9495 Candida Street | San Diego, CA 92126 USA | whitelabs.com | 858.693.3441 Laget for å oppbevare 100 milliarder celler. | Netto vol. 40 ml | Laget i U.S.A.



Dyrket med omsorg i 17 - 21 dager. | Oppbevares ved 4 °C. | Kvalitetstesting av batchen ertligjengelig på yeastman.com

DK BRUGSANVISING: Varm langsomt op til 21 °C. Bland indholdet godt. Klip pakken op med en steriliseret saks, og tilsæt til den afkølede, littede urt, mæsk eller most. Sænk til optimal fermenteringstemperatur, når gæringen starter - normalt inden for fem til 15 timer. Ved oprindelig massefylde over 1.050 eller ved gær med overskredet udløbsdato kan der laves en starterkultur. Ved sekundær gæring med vildgær og bakterier tilføjes det til gæringen, når massefylden har nået 1.008-1.020. En vejledning i, hvordan du laver en starterkultur, eller stammespecifikke oplysninger kan findes på www.whitelabs.com

Avancerede muligheder for påsætningsgærmængder og starterkulturer efter massefylde

Batchstørrelse	Massefyldeinterval		
	Op til 12 Plato (1.048 SG)	12,5-16,5 Plato (1.050 - 1.065 SG)	Over 16 Plato (1.065 SG) eller koldt påsætningsgær til lager
5 gallons (20 L)	1 PurePitch ingen starterkultur	2 PurePitch eller 1 PurePitch i 1 L starterkultur	3 PurePitch eller 1 PurePitch i 2 L starterkultur
10 gallons (40 L)	2 PurePitch ingen starterkultur	4 PurePitch eller 1 PurePitch i 2 L starterkultur	6 PurePitch eller 1 PurePitch i 4 L starterkultur
15 gallons (60 L)	3 PurePitch ingen starterkultur	6 PurePitch eller 1 PurePitch i 3 L starterkultur	9 PurePitch eller 1 PurePitch i 6 L starterkultur

INDHOLD: Ren ikke-GMO-fremstillet gær og/eller bakterier, der er dyrket i en præsteriliseret opløsning af vand, malt**bygg**, aminosyrer og spormineraler. FREMSTILLET AF: FlexCell Technology by White Labs® 9495 Candida Street | San Diego, CA 92126 USA | whitelabs.com | 858.693.3441 Fremstillet til at indeholde over 100 milliarder celler. | Nettovol. 40 ml | Fremstillet i USA



Dyrket med omhu i 17-21 dage. | Oppbevares ved 4 °C. Kvalitetskontrol for batch findes på yeastman.com

SE BRUKSANVISING: Värm långsamt till 21 °C, blanda innehållet väl, öppna förpackningen med steriliserad sax och tillsätt vört, rådestillat eller korn som svalnat och luftats. Sänk till optimal jäsningsstemperatur så snart jäsnngen startar, vanligen inom 5-15 timmar. Vid en specifik ursprungsvikt på över 1.050 eller med jäst efter bäst före-datum kan en startkultur framställas. Vid sekundärjäsnning med vildjäst och bakterier tillsätts dessa när densiteten nått 1.008-1.020. Instruktioner för att skapa en startkultur och stamspecifik information finns på www.whitelabs.com

Avancerade alternativ för jästgivor och startkulturer efter densitet

Satsens storlek	Specifik vikt (SG)		
	Upp till 12 Plato (1.048 SG)	12,5-16,5 Plato (1.050-1.065 SG)	Över 16 Plato (1.065 SG) eller lagerjäsnning
5 gallons (20L)	1 PurePitch ingen startkultur	2 PurePitch eller 1 PurePitch i 1 L startkultur	3 PurePitch eller 1 PurePitch i 2 L startkultur
10 gallons (40L)	2 PurePitch ingen startkultur	4 PurePitch eller 1 PurePitch i 2 L startkultur	6 PurePitch eller 1 PurePitch i 4 L startkultur
15 gallons (60L)	3 PurePitch ingen startkultur	6 PurePitch eller 1 PurePitch i 3 L startkultur	9 PurePitch eller 1 PurePitch i 6 L startkultur

INNehÅLL: Ren ej genmodifierad jäst och/eller bakteriekultur odlad i en försteriliserad lösning med vatten, maltat **korn**, aminosyrer och spårelement. TILLVERKAD MED: FlexCell Technology by White Labs® 9495 Candida Street | San Diego, CA 92126 USA | whitelabs.com | 858.693.3441 Tillverkad för att innehålla över 100 miljarder celler. | Nettovol. 40 ml | Tillverkad i USA



Låt mogna under uppsikt i 17-21 dagar. | Lagras vid 4 °C. Information om kvalitetskontroll försatsen finns på yeastman.com

Temperaturas óptimas de fermentación

Estilo	Intervalo de temperatura
Ale	18-21 °C
Cerveza belga de trigo	20-26 °C
Lager	10-13 °C
Levadura natural/bacterias	} varía en función del estilo
Vino Destilación	

Temperaturas de fermentação ideais

Estilo	Intervalo de temperaturas
Ale	18 - 21 °C
Trigo-belga	20 - 26 °C
Lager	10 - 13 °C
Levedura selvagem/bactérias	} variam consoante o estilo
Vinho Destilação	

Optymalne temperatury fermentacji

Typ	Zakres temperatur
Ale	18-21°C
Jasne belgijskie	20-26°C
Lager	10-13°C
Dzikie drożdże/bakterie	} w zależności od typu
Wino Destylacja	

Optimale gjæringstemperaturer

Stil	Temperaturområde
Ale	18 - 21 °C
Hvete-Belgisk	20 - 26 °C
Lager	10 - 13 °C
Villgjær/bakterie	} varierer med type
Vin Destillering	

Optimale gæringstemperaturer

Type	Temperaturinterval
Ale	18-21 °C
Belgisk hvedeøl	20-26 °C
Lager	10-13 °C
Vildgær/bakterier	} varierer efter type
Vin Destillation	

Optimala jäsningsstemperaturer

Typ	Temperaturområde
Ale	18-21 °C
Belgiskt veteöl	20-26 °C
Lager	10-13 °C
Vildjäst/bakterier	} varierar beroende på typ
Vin Destillering	

INNEHÅLL: Ren ej genmodifierad jäst och/eller bakteriekultur odlad i en försteriliserad lösning med vatten, maltat **korn**, aminosyrer och spårelement. TILLVERKAD MED: FlexCell Technology by White Labs® 9495 Candida Street | San Diego, CA 92126 USA | whitelabs.com | 858.693.3441 Tillverkad för att innehålla över 100 miljarder celler. | Nettovol. 40 ml | Tillverkad i USA