

po przemieszaniu pozostawia go w spokoju przy łatwo odfermentowujących materiałach przez 7 minut, a przy trudniej odfermentowujących materiałach przez 7—30 minut. Potem dopiero zadaje go się w znany sposób ciąłem odżywcze dla drożdży (pożywką) i nastawia do fermentacji⁴.

Patent dodatkowy Nr. 33685 z 10 lipca 1908 r. opiewa:

„Sposób wykonania patentu Nr. 33215 odznaczający się tem, że się używa drożdży piwnych jako matki⁴.”

Tyle opisu patentowego.

Sam sposób postępowania jest następujący:

Bierze się odpowiednią ilość scukrzonogo i schłodzonego zacieru z kadzi zaciernej tak, aby miał 11—12° R.

Do niego dodaje rozcieńczonego kwasu siarkowego, przyczem wlewa się go powoli mieszając zacierek jeszcze raz bardzo dokładnie.

Tak zakwaszony zacierek pozostawia się w spokoju przy łatwo odfermentowujących materiałach przez 7 minut, przy trudniej odfermentowujących zaś 7—30 minut (względnie nawet dłużej).

Po tym wypoczynku dodaje się do zacierku pożywki, przemiesza należycie i zadaje natychmiast matką lub też drożdżami piwnymi.

Przy pierwszym wprowadzaniu tego sposobu pozostawia się zacierek po zadaniu kwasem, pierwszego dnia przez 4 minuty, drugiego przez 5 minut, trzeciego przez 7 minut, a czwartego może przez 10 minut w spokoju. Tego czasu, przy którego stosowaniu zauważono najmniej przyrost kwasu w ciągu fermentacji, przestrzega się potem stale w danych warunkach.

Jako środka odżywczego dla drożdży używa Sebek suszonych drożdży fabryki Neumann i Blass w Pradze, a to w ilości 350—400 gr na 100 l zacierku.

Dzień przed użyciem tych drożdży suszonych odważa się odpowiednią dawkę ich, rozrabia z małą ilością zimnej wody na gęszcz, pozostawia na pół godziny

i w końcu jeszcze rozcieńcza nieco wodą (na 1 klgr razem 3 l wody). Teraz dodaje się na każdy kilogram suchych drożdży 50 cm³ kwasu siarkowego rozcieńczonego w stosunku 1 cz. kwasu o 66° Bé (żądać wolnego od arsenu), na 1 cz. wody, miesza dobrze i gotuje parą przez 1½ godz.). Potem odstawia się, przykrywa naczynie i pozostawia do dnia następnego, aż do czasu użycia tej pożywki.

Zacierek zakwasza się słabo, a różnie zależnie od tego, jaką prowadzimy fermentację, trzydobową, czy też dwudobową.

Przy trzydobowej fermentacji powinny 20 cm³ filtratu zużyć 1·2 cm³ ¼ norm. ługu.

Przy dwudobowej fermentacji powinny 20 cm³ filtratu zużyć 1·1 cm³ ¼ norm. ługu.

Drożdżom, odstawionym do fermentacji, pozwala się odrobić do połowy lub więcej. Drożdże te muszą się ogrzewać i odrabiać tak samo jak hodowane na zacierku, ukwaszonym przez bakterye kwasu mlekowego, w przeciwnym bowiem razie zrobiono gdzieś błąd.

Przy nastawianiu drożdży matką utrzymują się one bardzo dobrze przez 4 tygodnie; gdyby się okazało, że odfermentowanie zacierów głównych słabnie, lub też kwasowość ich pod koniec fermentacji zbyt się wzmacnia, to wówczas radzi Sebek zmieniać matkę.

Tym gorzelniom, które położone są w pobliżu browaru, mogącego im dostarczyć codziennie świeżych drożdży piwnych, radzi Sebek użycie tych drożdży do nastawiania zacierku.

Na 100 l zacierku radzi on brać 2—2·5 klgr prasowanych drożdży piwnych, albo 2½—3 l gąszczu drożdżowego.

Prasowane drożdże piwne odważa się na ½ godziny przed użyciem, wsypuje do cebrzyka i na każdy kilogram ich bierze 1 litr wody, ukwaszonej 1·5 cm³ kwasu siarkowego (rozcieńczenie 1 : 1).

Po rozrobieniu ich rękami pozostawia drożdże na 20—30 minut w spokoju, a dopiero potem zadaje niemi zacierek.