

---

## aiutatemi

Scritto da green70 - 27/02/2010 18:52

---

posso usare il lievito di birra al posto di quello che trovo insieme nella confezione della birra COOPERS? poi la mia birra non fermenta posso riaggiungere il lievito dopo 5 giorni o la deve buttare? chi mi aiuta ??? GRAZIE..

=====

## Re:aiutatemi

Scritto da barracuda - 27/02/2010 21:55

---

green70 ha scritto:

posso usare il lievito di birra al posto di quello che trovo insieme nella confezione della birra COOPERS? poi la mia birra non fermenta posso riaggiungere il lievito dopo 5 giorni o la deve buttare? chi mi aiuta ??? GRAZIE..Per quel che so io il lievito di birra non è altro che il lievito residuo della fermentazione birraria quindi non saprei perchè potrebbe essere esausto e non adatto alla fermentazione...per quanto riguarda la tua birra ti consiglio di aprire il fermentatore e aggiungere il lievito....c'è il rischio di qualche infezione però se proprio la devi buttare almeno hai provato a finirla...non sarà una bustina di lievito e il tempo per sanitizzare e riempire qualche bottiglia ad impedirti di portare a termine una tua creazione...questo è il mio consiglio....sentiamo anche gli altri

=====

## Re:aiutatemi

Scritto da Gas il Birraio - 28/02/2010 12:29

---

Personalmente non userei il lievito di birra, ma quello fornito con il barattolo o meglio ancora sceglierei un lievito più specifico.

Fammi capire tu hai usato lievito di birra per la fermentazione" a che temperatura?" Dopo 5gg nulla? Prima di risponderti vorrei capire questa cosa

A.... Benvenuto sul nostro forum

=====

## Re:aiutatemi

Scritto da barracuda - 28/02/2010 14:16

---

Giusto green...scusa se non l'ho fatto prima...ciao e benvenuto

=====

## Re:aiutatemi

Scritto da green70 - 28/02/2010 20:06

---

allora io ho usato il lievito che danno insieme al barattolo ed ho sbagliato perchè ho trasferito la birra ad una temperatura di 12/15gradi li la fermentazione non è avvenuta.ora sono passati 6 giorni,siccome non so come recuperare il lievito che danno insieme,la domanda è, posso usare il lievito che si vende al supermercato?

=====

## Re:aiutatemi

Scritto da Gigi - 28/02/2010 20:09

---

Benvenuto tra noi!

Da quello che leggo hai usato il lievito secco del kit ricordati che è un lievito ad alta fermentazione e lavora dai 18 ai 24° prova ad alzare la temperatura della birra e vedi se la fermentazione parte.

---

---

## Re:aiutatemi

Scritto da green70 - 28/02/2010 20:09

---

scusa barracuda,ma giusto che la devo buttare via?

---

---

---

## Re:aiutatemi

Scritto da Gigi - 28/02/2010 20:13

---

green70 ha scritto:

scusa barracuda,ma giusto che la devo buttare via?

A parer mio prima di buttarla un tentativo inalzando la temperatura a 20° lo farei

---

---

---

## Re:aiutatemi

Scritto da Gas il Birraio - 28/02/2010 20:20

---

Ora capisco meglio, anche a mio parere proverei ad inalzare la temperatura della cotta a 20/22° per vedere se il lievito si risveglia e la fermentazione parte.

Io non userei lievito da supermercato ma mi procurerei un lievito a bassa "Saflager S23" o a Alta "Safale S04"

---

---

---

## Re:aiutatemi

Scritto da barracuda - 28/02/2010 22:43

---

green70 ha scritto:

scusa barracuda,ma giusto che la devo buttare via?Tu hai parlato di buttarla via all'inizio e io ti ho consigliato di provare ad aprire il fermentatore e aggiungere il lievito col rischio di qualche infezione per non dire che l'avevi buttata senza provare non sapendo che il lievito l'avevi già messo e che la fermentazione non è partita perchè la temperatura era troppo bassa

---

---

---

## Re:aiutatemi

Scritto da Gas il Birraio - 01/03/2010 21:30

---

Allora come intendi procedere?

---

---

---

## Re:aiutatemi

Scritto da Gigi - 05/03/2010 12:16

---

Risolti i problemi? O ti sei arreso.

---