

VZOREK PRÁŠKOVÉHO SYŘIDLA BEAUGEL G2200MM

Příprava práškového syřidla: Rozmíchejte v 50ml čisté nechlorované vody tubu práškového syřidla Beaugel G2200MM a přidejte 7g soli.

Takto připravené syřidlo uchovávejte při teplotě 4°C. Minimální doba použitelnosti je 6 měsíců.

Použití tekutého syřidla:

- Na tvaroh – 0,15 ml / 10 l mléka,
- Na čerstvý sýr – 0,5 ml / 10 l mléka,
- Na polotvrdé až tvrdé sýry – 1,3 ml / 10 l mléka.

UPOZORNĚNÍ: Dávkování tekutého syřidla je pouze orientační a může se lišit v závislosti na mléce (druhu, tučnosti, kondici atd.). **Vždy před použitím je nutné udělat si test síly syřidla a podle něj poté syřidlo dávkovat.** Popis výpočtu síly syřidla a video naleznete na www.syrar.cz/vypocet-syridla/.

Dále můžete vyzkoušet: kultury na sýry [Beaugel 8 – Tommette/Gouda](#), [Beaugel 9 – Camembert](#), [Beaugel 10 -Čerstvý sýr/ tvaroh](#), [Beaugel 11 – Zrající sýr](#), jogurtové kultury [Beaugel Soja Jogurt 1](#), kultury na zakysaná mléka [Beaugel ACIDOPHILUS](#), [Beaugel BIFIDUS](#), [Beaugel ELBEN](#), [Beaguel RAIEB](#), [Beaugel KEFÍR 1](#), [Beaugel KEFÍR 2](#), práškové syřidlo [Beaugel G2200MM](#).