

Translations:Champignon Inoculation d'une culture liquide/155/fr

- Faites chauffer de l'eau dans votre casserole à feu doux, vous pouvez ajouter du marc de café (maximum 1/3 du volume du substrat et de maximum trois jours) à cette eau !
- Prenez un contenant et remplissez le avec de la sciure de bois feuillus et/ou de paille.
- Munissez vous de votre thermomètre et attendez que l'eau chaude atteigne 75°C (pasteurisation).
- Remplissez votre sac de substrat avec cette eau et refaites chauffer de l'eau à feu doux.
- Préchauffez votre four à 75° si vous constatez que votre contenant de substrat est trop volumineux pour votre casserole !
- Prenez votre thermomètre, et mesurez la température de l'eau., elle ne doit jamais dépasser les 93°C !
- Pour savoir si votre substrat est bien humidifié, prenez-en une bonne poignée dans la main et pressez-le. Il doit se détacher tout seul et ne pas rester en boule. Pour une meilleure compréhension, nous vous invitons à regarder la vidéo tuto « Bien mouiller son substrat ! »
- Fermez votre contenant (à l'aide de pinces à linge en bois en cas de sac).
- Plongez votre contenant dans l'eau, laissez-le pendant 2 heures à couvert et prenez la température de l'eau chaque demi-heure (<93°C) // Placez votre contenant dans votre four à 75°C pendant deux heures !
- Laissez-les refroidir une nuit et conservez-les fermés.