

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/wyeast-2206-bavarian-lager-p-229.html>



# Wyeast 2206 Bavarian Lager

Cena	<b>42,50 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>7 dni</b>
Numer katalogowy	<b>229</b>
Producent	<b>Wyeast</b>

## Opis produktu

Szczep używany przez wiele niemieckich browarów. Daje piwa bogate, pełne. Dobry wybór do fermentacji piw w stylu bock i doppelbock. Zalecana jest przerwa diacetylowa po zakończeniu fermentacji.

**Zakres temperatur :** 8-14° C

**Tolerancja alkoholu :** 9% ABV

**Odfermentowanie:** 73%-77%

**Flokulacja:** średnia do wysokiej

Polecany zwłaszcza do następujących stylów piw:

- Classic Rauchbier
- Doppelbock
- Eisbock
- Maibock/Helles Bock
- Munich Dunkel
- Oktoberfest/Märzen
- Schwarzbier (Black Beer)
- Traditional Bock
- German Pils
- Vienna Lager
- Baltic Porter

Data minimalnej trwałości: 09.09.2021  
Zawartość netto: 125ml

Drożdże zachowują swoją najwyższą formę w przeciągu 6 miesięcy od daty produkcji, jeśli są przechowywana w temperaturze 1-4°C. Starsze drożdże lub wystawione na działanie wyższej lub niższej temperatury mogą potrzebować więcej czasu na podjęcie pracy.

### Temperatura przechowywania 1-4°C. Nie zamrażać!

Drożdże Wyeast Activator są przeznaczone do bezpośredniego zaszczerpienia 20l brzezki o standardowej gęstości. Activator zawiera żywe drożdże oraz pożywkę zamkniętą w kapsułce umieszczonej wewnątrz saszetki. Rozbicie kapsułki z drożdżami powoduje aktywację drożdży, zaczynają one wydzielać dwutlenek węgla, co skutkuje pęcznieniem saszetki. Aktywacja nie jest konieczna, ale daje nam podgląd na kondycję i żywotność drożdży.

Activator zawiera nie mniej niż 100 mld komórek drożdżowych i jest przewidziany na bezpośrednie zaszczerpienie 20l brzezki o ekstrakcie do 14,7Błg.

W przypadku piw dolnej fermentacji jak i brzeczek o wysokim ekstrakcie początkowym zalecamy zrobienie startera.

Instrukcja aktywacji drożdży:

1. **Rozbicie kapsułki z pożywką znajdującą się wewnątrz saszetki z drożdżami.** Umieść saszetkę z drożdżami płasko na stole, zlokalizuj małą kapsułkę wewnątrz saszetki. Rozbij kapsułkę mocno naciskając dłonią. Po rozbiciu kapsułki mocno potrząśnij saszetką, aby pożywka wymieszana się z drożdżami.
2. **Pęcznienie saszetki.** Umieść aktywowaną saszetkę w miejscu o temperaturze 21-24°C. Pozwól aby saszetka napęczniała. W przypadku drożdży świeżych zabiera to około 3godzin, im starsze drożdże tym ten czas może się wydłużać.
3. **Zaszczerpienie brzezki.** Jeśli saszetka napęczniała to znaczy, że drożdże są gotowe do zaszczerpienia brzezki. Zdezynfekuj powierzchnię saszetki, nóż i dłonie za pomocą np. spirytusu. Potrząśnij saszetką jeszcze raz. Otwórz saszetkę i wlej jej zawartość do schłodzonej, napowietrzonej brzezki.

---

\* \* \*

Mimo tego, że producent podaje, że saszetka Activatora jest przeznaczona do bezpośredniego zaszczenia 20 l piwa górnej fermentacji do gęstości 14,7Blg, my jednak zachęcamy i zalecamy zrobienie startera

Nie dajemy gwarancji, na prawidłową pracę drożdży! Prosimy o rozważne zakupy i zaznajomienie się z instrukcjami dotyczącymi ich użycia. Nie przyjmujemy reklamacji dotyczących powolnego startu drożdży, nie podjęcia pracy przez drożdże lub nieprawidłowych cech organoleptycznych piwa fermentowanego drożdżami Wyeast.