

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/yeast-2308-munich-lager-p-212.html>



Wyeast 2308 Munich Lager

Cena	84,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	212
Producent	Wyeast

Opis produktu

Jeden z najpopularniejszych szczepów dolnej fermentacji. Daje piwa pełne, treściwe. Po skończonej fermentacji zalecana jest przerwa diacetylowa.

Zakres temperatur : 9-13° C

Tolerancja alkoholu : 9% ABV

Flokulacja: średnia

Odfementowanie: 70-74%

Polecany zwłaszcza do następujących stylów piw:

- Rauchbier
- Doppelbock
- Eisbock
- Maibock/Helles Bock
- Munich Dunkel
- Oktoberfest/Märzen
- Traditional Bock
- Vienna Lager

Data minimalnej trwałości: 27.07.2025

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 zaszczepienia 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 zaszczepienie 20l brzezki o ekstrakcie do 14,7Błg.

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

Instrukcja aktywacji drożdży:

- 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 dłoń. Po rozbiciu kapsułki mocno potrząśnij saszetką, aby pożywka wymieszała się z drożdżami.
- 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.
- Zaszczepianie brzezki.** Jeśli saszetka napęczniała to znaczy, że drożdże są gotowe do zaszczepienia 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 zaszczerpienia 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.