Brewmistress · Drożdże – ściągawka

Zaktualizowano 2026-11-23 · wersja 4

Drożdże w sklepach piwowarskich według typu: laboratorium, forma, fenole, odfermentowanie, temperatura, flokulacja oraz ten sam szczep lub bliskie zamienniki z innych laboratoriów.

W sprzedaży w sklepach piwowarskich: Polska.

Flokulacja: ●●●●● szybko się klaruje, ●○○○○ długo pozostaje mętne. Odfermentowanie, temperatura i tolerancja alkoholu: dane podawane przez laboratoria i sklepy.

Lager

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
Bavarian Lager M76	Mangrove Jack's	suche	POF−	77,5 %	8–14 °C	8 %	●●●○○	SafLager W-34/70, White Labs WLP830 German Lager
Bohemian Lager M84	Mangrove Jack's	suche	POF−	74 %	10–15 °C	8 %	●●●●○	SafLager S-23
California Lager M54	Mangrove Jack's	suche	POF−	79,5 %	18–20 °C	9 %	●●●●○	SafAle K-97
Czech Pilsner CP18	Gozdawa	suche	POF−	80 %	9–20 °C	6,9 %	●●●○○	–
German Lager W35	Gozdawa	suche	POF−	82 %	12–22 °C	7,5 %	●●●●○	–
SafLager S-23	Fermentis	suche	POF−	82 %	11–15 °C	11 %	●●●●○	Bohemian Lager M84
SafLager W-34/70	Fermentis	suche	POF−	82 %	10–18 °C	11 %	●●●●○	White Labs WLP830 German Lager, Bavarian Lager M76
Versa Lager - Mangrove Jack's M24	Mangrove Jack's	suche	POF−	81 %	10–25 °C	13 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Czech Budejovice Lager" WLP802	White Labs	płynne	POF−	72,5 %	10–13 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs WLP800 Pilsner Lager	White Labs	płynne	POF−	74,5 %	10–13 °C	15 %	●●●●○	–
White Labs WLP830 German Lager	White Labs	płynne	POF−	76,5 %	10–13 °C	10 %	●●●●○	SafLager W-34/70, Bavarian Lager M76

Ale

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
Gozdawa – Porter i Kvass	Gozdawa	suche					●●●●○	–
Hybrid Ale Yeast	Gozdawa	suche	POF−	85 %	11–22 °C	14 %	●●●●○	–

Czyste amerykańskie ale

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
Hophead Ale M66	Mangrove Jack's	suche	POF−	78 %	18–22 °C	10 %	●●●○○	–
Pure Ale Yeast 7	Gozdawa	suche	POF−	75 %	16–32 °C	12 %	●●●●○	–
SafAle US-05	Fermentis	suche	POF−	80 %	16,5–26 °C	11 %	●●○○○	White Labs WLP001 California Ale, US West Coast M44
U.S. West Coast	Gozdawa	suche	POF−	81 %	14–22 °C	7,4 %	●●●○○	–
US West Coast M44	Mangrove Jack's	suche	POF−	81 %	18–23 °C	11 %	●●●●○	SafAle US-05, White Labs WLP001 California Ale
White Labs WLP001 California Ale	White Labs	płynne	POF−	79 %	20–23 °C	15 %	●●○○○	SafAle US-05, US West Coast M44

Angielskie ale

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
Empire Ale M15	Mangrove Jack's	suche	POF−	72,5 %	18–22 °C	8 %	●●●●○	–
LalBrew Nottingham	Lallemand Brewing	suche	POF−	81 %	10–23 °C	14 %	●●●●○	–
LalBrew Windsor	Lallemand Brewing	suche	POF−	68,5 %	15–22 °C	12 %	●●○○○	SafAle S-04
Liberty Bell Ale M36	Mangrove Jack's	suche	POF−	76 %	18–23 °C	9 %	●●●●○	–
New World Strong Ale M42	Mangrove Jack's	suche	POF−	79,5 %	16–22 °C	12 %	●●●●○	–
Original British Ale 04 Withbread	Gozdawa	suche	POF−				●●●●○	–
SafAle S-04	Fermentis	suche	POF−	78 %	18–24 °C	11 %	●●●●○	White Labs WLP007 Dry English Ale, LalBrew Windsor
White Labs WLP002 English Ale	White Labs	płynne	POF−	66,5 %	18–20 °C	10 %	●●●●●	White Labs WLP007 Dry English Ale
White Labs WLP007 Dry English Ale	White Labs	płynne	POF−	75 %	18–21 °C	10 %	●●●●○	SafAle S-04, White Labs WLP002 English Ale

Belgijskie ale

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
Belgian Abbey M47	Mangrove Jack's	suche	POF+	75 %	18–25 °C	8 %	●●●●○	–
Belgian Ale M41	Mangrove Jack's	suche	POF+	85 %	18–28 °C	12 %	●●●○○	–
Belgian Tripel M31	Mangrove Jack's	suche	POF+	85 %	18–28 °C	10 %	●●●○○	–
Gozdawa Belgian Trappist Ale Yeast “Rochefort”	Gozdawa	suche	POF+		17–24 °C	7,7 %	●●●○○	–
SafAle BE-256	Fermentis	suche	POF+	84 %	15–25 °C	11 %	●●●●○	–
SafAle S-33	Fermentis	suche	POF−	70 %	15–24 °C	11 %	●●●○○	–
SafAle T-58	Fermentis	suche	POF+	75 %	15–25 °C	11 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Sacch. Brux-like Trois" WLP644	White Labs	płynne	POF+ · STA1+	85 %	21–30 °C	13,5 %	●●○○○	–
White Labs WLP500 Monastery Ale	White Labs	płynne	POF+	77,5 %	18–22 °C	15 %	●●○○○	–
White Labs WLP545 Belgian Strong Ale	White Labs	płynne	POF+ · STA1+	81,5 %	19–22 °C	15 %	●●●○○	–

Hazy/NEIPA

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
LalBrew New England	Lallemand Brewing	suche	POF−	80,5 %	15–22 °C	9 %	●●●○○	–
LalBrew Verdant IPA	Lallemand Brewing	suche	POF−	78,5 %	18–23 °C	10 %	●●●○○	–
White Labs PurePitch "Coastal Haze Ale" WLP067	White Labs	płynne	POF− · STA1+	78,5 %	20–22 °C	12 %	●●○○○	–
White Labs WLP066 London Fog Ale	White Labs	płynne	POF−	78,5 %	18–21 °C	10 %	●●○○○	–

Piwo pszeniczne (hefeweizen)

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
Bavarian Wheat M20	Mangrove Jack's	suche	POF+	72,5 %	18–30 °C	7,5 %	●○○○○	–
Gozdawa Bavarian Wheat 11	Gozdawa	suche	POF+	75 %	20–32 °C	7,7 %	●●○○○	–
SafAle WB-06	Fermentis	suche	POF+ · STA1+	88 %	18–25 °C	11 %	●●○○○	–
White Labs WLP300 Hefeweizen Ale	White Labs	płynne	POF+	74 %	20–22 °C	12 %	●○○○○	–

Witbier

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
Belgian Wit M21	Mangrove Jack's	suche	POF+	72,5 %	18–25 °C	8 %	●●○○○	–
Classic Belgian Witbier CBW	Gozdawa	suche	POF+	78 %	16–25 °C	6,8 %	●●○○○	–
Gozdawa – Fruit Blanche G1	Gozdawa	suche	POF+				●●○○○	–
White Labs WLP400 Belgian Wit Ale	White Labs	płynne	POF+	76 %	19–23 °C	10 %	●●○○○	–

Kölsch/altbier

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
Old German Altbier	Gozdawa	suche	POF−	80 %	12–25 °C	6,9 %	●●●○○	–
SafAle K-97	Fermentis	suche	POF−	82 %	15–25 °C	11 %	●●○○○	White Labs WLP029 German Ale / Kölsch, California Lager M54
White Labs WLP029 German Ale / Kölsch	White Labs	płynne	POF−	75 %	18–21 °C	12 %	●●●○○	SafAle K-97

Saison

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
French Saison M29	Mangrove Jack's	suche	POF+ · STA1+	87,5 %	26–32 °C	14 %	●●●○○	–
White Labs WLP565 Belgian Saison I	White Labs	płynne	POF+ · STA1+	70 %	20–30 °C	15 %	●●○○○	–

Kveik

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
Kveik M12	Mangrove Jack's	suche	POF−	79,5 %	20–40 °C	12 %	●●●●○	–
White Labs Opshaug Kveik Ale Yeast - PurePitch Next Generation WLP518	White Labs	płynne	POF−	75 %	25–35 °C	15 %	●●●●○	–
White Labs PurePitch "Hornindal Kveik Ale" Next Generation WLP521	White Labs	płynne	POF−	78,5 %	22–37 °C	13,5 %	●●●●○	–

Brettanomyces

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
SafBrew BR-8	Fermentis	suche	POF+		15–25 °C	8,5 %	●●○○○	–

Cydr

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
Cider M02	Mangrove Jack's	suche		97,5 %	12–28 °C	12 %	●●●●○	–

Miód pitny

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
Mead M05	Mangrove Jack's	suche		97,5 %	15–30 °C	18 %	●●●○○	–

Inne

Drożdże	Laboratorium	Forma	Fenole	Odfermentowanie	°C	Alk. %	Flokulacja	Ten sam szczep / zamień na
SafAle F-2	Fermentis	suche	POF−		15–25 °C	10 %	●●●●○	–

Ten sam szczep w różnych laboratoriach

Drożdże z różnych laboratoriów oparte na tym samym szczepie. Zwykle można je stosować zamiennie, choć forma suszona i płynna mogą dawać nieco inne rezultaty.

Szczep	Typ	Fermentis	Lallemand	White Labs	Wyeast	Inne
Weihenstephan 34/70	Lager	SafLager W-34/70	–	WLP830 German Lager	–	–
Chico	Czyste amerykańskie ale	SafAle US-05	–	WLP001 California Ale	–	–

Praktyczne zasady

Ilość drożdży	Popularna praktyczna zasada to 0,75 miliona komórek na ml i stopień Plato w przypadku ale i mniej więcej dwa razy tyle w przypadku lagerów. Mocne piwa i lagery potrzebują więcej drożdży; przy drożdżach płynnych zwykle oznacza to starter, przy suchych kilka saszetek.
Temperatura i smak	Cieplejsza fermentacja daje więcej estrów i fuzli, chłodniejsza – czystsze piwo. Dla smaku najważniejsza jest temperatura w pierwszych dobach; pod koniec można podnieść temperaturę o kilka stopni, aby drożdże odfermentowały piwo do końca.
Przerwa diacetylowa	Diacetyl ma smak masła. Gdy fermentacja jest prawie zakończona, pozwól temperaturze wzrosnąć, w przypadku lagerów do około 18 °C na parę dni, aby drożdże zdążyły wchłonąć i rozłożyć diacetyl, zanim piwo zostanie schłodzone.
Flokulacja i klarowność	Drożdże o wysokiej flokulacji szybko klarują piwo, ale mogą opaść, zanim skończą fermentację, i pozostawić cukry oraz diacetyl, więc czasem trzeba je wzruszyć. Drożdże o niskiej flokulacji długo pozostają w piwie i dają zmętnienie; pomaga gwałtowne schłodzenie (cold crash) lub środki klarujące.
Świeżość	Drożdże płynne zachowują przydatność tylko przez kilka miesięcy i tracą żywotność nawet w lodówce, więc sprawdź datę na opakowaniu i zrób starter, jeśli drożdże są stare. Nieotwarte drożdże suche często zachowują przydatność przez dwa lata lub dłużej i według producentów zwykle można je wsypać bezpośrednio do brzeczki.
Tlen	Drożdże płynne i używane ponownie potrzebują na początku tlenu, aby budować błony komórkowe i się namnażać, więc przy zadawaniu drożdży brzeczkę napowietrza się lub natlenia. Drożdże suche mają już w sobie to, czego potrzebują, więc według producentów przy nowej saszetce brzeczki zwykle nie trzeba napowietrzać. Gdy fermentacja już ruszy, trzeba unikać tlenu, bo daje on utlenione piwo o smaku kartonu.

Źródła: beerandbrewing.com, beersmith.com, blog.whitelabs.com, brewersfriend.com, byo.com, escarpmentlabs.com, homebrewersassociation.org, whitelabs.com

Wyjaśnienie terminów

Odfermentowanie	Jaka część cukrów w brzeczce zostaje odfermentowana przez drożdże, w procentach. Wysokie odfermentowanie, 80 % lub więcej, daje wytrawne piwo, a niskie, 65–72 %, pozostawia słodycz i pełnię. Wpływ ma też temperatura zacierania.
Flokulacja	Jak dobrze drożdże zbijają się w kłaczki i opadają na dno po zakończeniu fermentacji. Wysoka flokulacja szybko daje klarowne piwo, ale może zostawić nieco więcej cukru, a niska flokulacja, jak u drożdży do piw pszenicznych, sprawia, że piwo dłużej pozostaje mętne.
Temperatura fermentacji	Zakres temperatur, w którym drożdże dobrze się czują. Drożdże dolnej fermentacji do lagerów fermentują w około 8–15 °C, drożdże górnej fermentacji do piw typu ale w około 16–24 °C, a kveik nawet do 40 °C. Cieplejsza fermentacja daje więcej estrów, a czasem fuzle.
Tolerancja alkoholu	Jak mocne piwo drożdże są w stanie odfermentować, w procentach objętościowych. Większość drożdży piwowarskich radzi sobie z około 9–12 %, a mocniejsze piwo wymaga odpornego szczepu.
Estry	Owocowe związki zapachowe wytwarzane przez drożdże, na przykład banan, gruszka, jabłko i owoce pestkowe. Ciepła fermentacja daje ich więcej i są one typowe dla angielskich i belgijskich ale, piw pszenicznych i kveika.
Fenole (POF)	Nuty przyprawowe, takie jak goździki, pieprz i dym, pochodzące od drożdży z cechą POF (phenolic off-flavour). Drożdże POF+ pasują do piw pszenicznych, piw belgijskich i saison, a drożdże POF− fermentują bez nich.
Diastatyczne (STA1+)	Drożdże z genem STA1 rozkładają dekstryny, które inne drożdże pozostawiają, i dają bardzo wytrawne piwo, czasem fermentując dalej w butelce. Potem dokładnie wyczyść sprzęt, aby nie przeszły do następnego piwa.
Funk i kwasowość	Brettanomyces daje funk – nuty stajni, skóry i owoców tropikalnych – i fermentuje długo. Bakterie kwasu mlekowego, takie jak Lactobacillus i Pediococcus, dają kwasowość.
Drożdże suche i płynne	Drożdże suche długo zachowują przydatność, dobrze znoszą transport i można je wsypać bezpośrednio do brzeczki. Drożdże płynne są dostępne w większej liczbie szczepów, ale to produkt świeży, który trzeba przechowywać w chłodzie i najlepiej namnożyć w starterze.
Kveik	Norweskie drożdże wiejskie, które fermentują szybko i czysto w temperaturze 30–40 °C, często z owocowymi estrami i bez fenoli.
Laboratorium	Firma, która hoduje i sprzedaje drożdże. Ten sam szczep może być dostępny w kilku laboratoriach pod różnymi nazwami, dlatego na stronie każdych drożdży pokazane są podobne drożdże.