

Brauwerkstatt Malzwerkstatt

- Geschmack ins Bier -

Michael Albrecht

Talstr.91 D- 53773 Hennef

Tel. 02242 901984 Fax: 02242 867402

info@brauwerkstatt.com

Datenblatt

Stand 01/ 2009

Brauhefe „G o l d“

- Trockenreinzuchthefer

Zutaten:

Obergärige Hefe (*Saccharomyces cerevesiae*)

Eigenschaften:

Vielzweckhefe mit neutralem Geschmacksprofil. Zeichnet sich durch zügige, aktive Vergärung aus und bietet hohe Alkoholverträglichkeit. Besonders geeignet für obergärige Spezialbiere. Sedimentation *mittel* Endvergärung *hoch*

Dosierung:

50g / hl für Hauptgärung

Anwendung:

Hefe in Wasser oder steriler Würze bei 25°C (+/- 3°) auflösen. Flüssigkeit so bemessen das 10fache Gewichtsmenge der Hefe beträgt. Etwa 30 Minuten zur Rehydratation stehen lassen. Danach vorsichtiges Einrühren in die Würze.

Empfohlene Gärtemperatur: 15-24°C

Aufbewahrung:

Kühl und trocken (bei 8-10°C) aufbewahren. Angebroch ene Beutel umgehend verbrauchen. Weiche und beschädigte Beutel nicht verwenden!

Gebindegrößen:

10g Beutel

100g Beutel

400g Dose