

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 „ L a g e r “

- Trockenreinzuchtheefe

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevesiae*)

Eigenschaften:

Vielzweckhefe mit speziellem Geschmacksprofil. Zeichnet sich durch zügige, aktive Vergärung bei niedrigen Temperaturen aus und gewährleistet vollständige Endvergärung und bietet hohe Alkoholverträglichkeit. Besonders geeignet für untergärige Spezialbiere. (Pilsner, Märzen, Bockbiere u.a.)
Sedimentation *mittel* Endvergärung *hoch*

Dosierung:

30g / 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 Rehydration stehen lassen. Danach vorsichtiges Einrühren in die Würze.

Empfohlene Gärtemperatur: 10-13°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