



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 *mittel*

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 Rehydratation stehen lassen. Danach vorsichtiges Einrühren in die Würze.

Empfohlene Gärtemperatur: 11-13°C Wichtig: Gärtemperatur sukzessiv runterkühlen !

Aufbewahrung:

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

Gebindegrößen: andere Gebinde a.A

10g Beutel

100g

500g