

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 „ Nottingham Ale “

- Trockenreinzuchthefer

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevesiae*)

Eigenschaften:

Vielzweckhefe mit hervorragendem Geschmacksprofil

Die Nottingham Ale bietet eine großartige Leistung

bei jedem Gärvorgang -erlaubt eine große

Anzahl verschiedener Biertypen (Ales,

Indian Pale Ale IPA, Stouts)

Die Hefe produziert geringe Frucht- und Esteraromen

und wird als neutrale Ale-Hefe beschrieben. Sedimentation *mittel*

Endvergärung *hoch*

Dosierung:

100g / 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: 14-21°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

500g Dose