



## Brauhefe „ Maitre Brasseur“

- Trockenreinzuchtheefe

### Zutaten:

Trockenhefe (*Saccharomyces cerevesiae*)

### Eigenschaften:

Vielzweckhefe mit hervorragendem Geschmacksprofil

Die Maitre Brasseur bietet eine großartige Leistung bei jedem Gärvorgang.

Die Hefe produziert Frucht- und Esteraromen und ist auch bei hohen Alkoholkonzentrationen bis 11% sehr leistungsstark und ist besonders sowohl bei Bieren "belgischer Art" als auch Weizenbieren sehr beliebt

Endvergärungsgrad: hoch

Sedimentation: mittel

### Dosierung:

30g / hl für Hauptgärung

### Anwendung:

Hefe in Wasser oder steriler Würze bei 27°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: 18-24°C

### 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