

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 „ Colonia F. “

- Trockenreinzuchtheefe

Zutaten:

Trockenhefe (*Saccharomyces cerevesiae*)

Eigenschaften:

Obergärige Spezialhefe mit besonderem Geschmacksprofil
Verleiht Bieren milde Esternoten mit leicht fruchtigem
Charakter. Leistungsstark im Geschmack bei hellen
Bieren aber auch für Trappistenbiere bewährt. Rundet die
Herstellung obergäriger Spezialbiere ab.
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: 18-24°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