

# Brauwerkstatt Malzwerkstatt

*- Geschmack ins Bier -*

Michael Albrecht

Talstr.91 D- 53773 Hennef

Tel. 02242 901984 Fax: 02242 867402

[info@brauwerkstatt.com](mailto:info@brauwerkstatt.com)

Datenblatt

Stand 01/ 2009

---

Brauhefe „ König Ludwig “ Weizenbierhefe

- Trockenreinzuchtheife

## Zutaten:

Trockenhefe (*Saccharomyces cerevesiae*)

## Eigenschaften:

Weizenbierhefe mit besonderem Geschmacksprofil

Die Hefe produziert Frucht und Esteraromen

welche für Weizenbierfreunde typisch sind. 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