

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 „ Wheat'n fruity “ Weizenbierhefe

- Trockenreinzuchtheife

Zutaten:

Trockenhefe (*Saccharomyces cerevisiae*)

Eigenschaften:

ausgeprägte fruchtige Aromastoffe für die Herstellung fruchtiger Weizenbiere oder Biere"belgischen Stils"

Sedimentation:mittel

Endvergärung: hoch

Alkoholtoleranz 15% vol.

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: 16-22°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