

Brauwerkstatt Malzwerkstatt

..... *Geschmack ins Bier.....*

Michael Albrecht
Talstr.91 D- 53773 Hennef
Tel. 02242 9019846
info@brauwerkstatt.com

Datenblatt

Stand 07/ 2016

Brauhefe „ 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 *mittel*

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. Angebrochene Beutel umgehend verbrauchen. Weiche und beschädigte Beutel nicht verwenden!

Gebindegrößen:

10g Beutel

100g Beutel