



## Brauhefe „Wheat'n fruity“ Weizenbierhefe

- Trockenreinzuchtheefe

### Zutaten:

Trockenhefe (*Saccharomyces cerevisiae*)

### Eigenschaften:

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

Sedimentation:mittel

Endvergärung: mittel

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

### Gebindegrößen: andere Gebinde a.A

10g Beutel

100g

500g