



## Brauhefe „ Nottingham Ale “

- Trockenreinzuchtheefe

### Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevesiae*)

### Eigenschaften:

Vielzweckhefe mit hervorragendem Geschmacksprofil

Die Nottingham Ale bietet eine großartige Leistung

bei jedem Gärvorgang -erlaubt eine große

Anzahl verschiedener Biertypen (Ales,

Indian Pale Ale IPA, Stouts)

Die Hefe produziert geringe Frucht- und Esteraromen

und wird als neutrale Ale-Hefe beschrieben. Sedimentation *mittel*

Endvergärung *mittel*

### Dosierung:

100g / 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: 14-21°C

### Aufbewahrung:

Kühl und trocken (bei 8-10°C) aufbewahren. Angebrochene Beutel

umgehend verbrauchen. Weiche und beschädigte Beutel nicht

verwenden!

### Gebindegrößen:alle anderen Größen a.A

10g Beutel

100g

500g