



Brauhefe „ German Ale “

- Trockenreinzuchtheefe

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevesiae*)

Eigenschaften:

Vielzweckhefe mit aussergewöhnlichem Geschmacksprofil für obergärige Spezialbiere

Die Hefe produziert geringe Frucht- und Esteraromen

Endvergärung *mittel*

Sedimentation: 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: 20-24°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