

Brauhefe „European Lager“

- Trockenreinzuchthefer

Zutaten: Trockenhefe (*Saccharomyces cerevisiae*)

Eigenschaften:

Vielzweckhefe mit neutralem Geschmacksprofil untergäriger Spezialbiere wie Lager, Pilsner, Märzenbiere u.a.

Sedimentation : mittel

Endvergärung : hoch

Dosierung:

30g / hl für Hauptgärung

Anwendung:

Hefe ins Wasser oder steriler Würze bei ca . 20°C auflösen.

Flüssigkeit so bemessen das die 10fache Gewichtsmenge der Hefe beträgt.

Etwa 30min zur Rehydratation stehen lassen.

Danach vorsichtiges Einrühren in die Würze

Empfohlene Gärtemperatur: 11-13°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