

# Brauwerkstatt Malzwerkstatt

*- Geschmack ins Bier -*

Michael Albrecht

Talstr.91 D- 53773 Hennef

Tel. 02242 901984 Fax: 02242 867402

[info@brauwerkstatt.com](mailto:info@brauwerkstatt.com)

Datenblatt

Stand 01/ 2009

Brauhefe „ Maitre Brasseur“

- Trockenreinzuchthefer

## Zutaten:

Trockenhefe (*Saccharomyces cerevesiae*)

## Eigenschaften:

Vielzweckhefe mit hervorragendem Geschmacksprofil

Die Maitre Brasseur bietet eine großartige Leistung bei jedem Gärvorgang.

Die Hefe produziert Frucht- und Esteraromen und ist auch bei hohen Alkoholkonzentrationen bis 11% sehr leistungsstark und ist besonders sowohl bei Bieren "belgischer Art" als auch Weizenbieren sehr beliebt

Endvergärungsgrad: hoch

Sedimentation: mittel

## Dosierung:

30g / hl für Hauptgärung

## Anwendung:

Hefe in Wasser oder steriler Würze bei 27°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. Angebroch ene Beutel umgehend verbrauchen. Weiche und beschädigte Beutel nicht verwenden!

## Gebindegrößen:

10g Beutel

100g Beutel