



Brauhefe „ Colonia F. “

- Trockenreinzuchtheefe

Zutaten:

Trockenhefe (*Saccharomyces cerevesiae*)

Eigenschaften:

Obergärige Spezialhefe mit besonderem Geschmacksprofil
Verleiht Bieren milde Esternoten mit leicht fruchtigem
Charakter. Leistungsstark im Geschmack bei hellen
Bieren aber auch für Trappistenbiere bewährt. Rundet die
Herstellung obergäriger Spezialbiere ab.
Sedimentation *mittel*/ Endvergärung *mittel*

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: 18-24°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