

USBY Brewing Yeast

Bierhefe für ober- und untergärige Bierstile mit neutralem Aromaprofil.

Ausgewogenes Bier mit klarem Profil

Die Brauhefe eignet sich für verschiedene Biersorten und Gärtemperaturen. Geringe Esterbildung und mittlere Bildung höherer Alkohole unterstützen ein neutrales Profil, bei dem Malz und Hopfen im Vordergrund stehen.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	aktive Trockenhefe für Bier
Dosierung	15 g auf 25–30 l Würze
Gärtemperatur	12–26 °C
Endvergärungsgrad	78–82 %
Esterbildung	gering
Bildung höherer Alkohole	mittel
Flockung und Sedimentation	mittel
Zusammensetzung	Saccharomyces cerevisiae; Emulgator Sorbitanmonostearat
Artikelnummer	111021

Anwendung

01 Rehydrieren

15 g Hefe in 150 ml Wasser bei 15–20 °C für 20–25 Minuten vorsichtig rehydrieren und anschließend in die Würze einrühren.

02 Direkte Zugabe

Alternativ die Hefe auf die abgekühlte Würze streuen und gründlich vermischen.

Lagerung und Sicherheit

Trocken und kühl lagern. Die Kennzeichnung auf der Verpackung beachten.

Die Angaben dienen der Information. Vor der Anwendung die aktuelle Verpackung, die Kennzeichnung und alle Warnhinweise prüfen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Fragen zum Produkt? contact@brewa.eu