

# Bright

## W38 WHEAT



### » Beschreibung

Diese Hefesorte wurde entwickelt, um eine Vielzahl von Weizenbieren mit süßen, fruchtigen Estern zu ergänzen. Typisch für den Stil, zeigt W38 Wheat eine geringe Flockung und endet trocken mit einem Geschmeidigen Abgang.

### » Braueigenschaften

Hoher Vergärungsgrad und niedrige Flockung. Ergibt ein trockenes und geschmeidiges Weißbier mit einem ausgewogenen fruchtigen, aromatischen Profil.

### » Anwendung

Rehydrieren Sie die Hefe in einem desinfizierten Behälter mit dem 5- bis 10-fachen Gewicht an kochendem Wasser oder verdünnter Würze (2:1 Wasser zu Würze) bei 22-30 °C.

5 Minuten lang leicht umrühren, um die Hefe vollständig zu suspendieren und 10-20 Minuten ruhen zu lassen. Passen Sie die Temperatur durch Zugabe von Würze an (wenn die Temperaturdifferenz größer als 10 °C ist).

Sofort impfen und Hefe und Würze mischen.

Der gesamte Prozess sollte auf 30 Minuten begrenzt werden, um das Kontaminationsrisiko zu reduzieren.

Es ist nicht notwendig, die Würze zu belüften, um der Hefe zu einem aktiven Wachstum zu verhelfen.

### » Technische Daten

**Inhaltsstoffe:**

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*), Emulgator E491

**Gärungstemperatur:**

17-24 °C

**Durchschnittliche Gärzeit:**

5 Tage für fermentierbarer Zucker; bis zu 15 Tage für die Reduktion von Dextrin

**Tatsächlicher Vergärungsgrad:**

75 %

**Maltotriose Nutzung:**

100 %

**Dosierung:**

50 bis 100 g/hl; dies entspricht etwa 5 bis 10 Millionen lebensfähigen Zellen pro ml Würze.

### » Mikrobiologische Analyse

**Trockengewicht:** ≥ 92 %

**Lebende Hefezellen:** ≥ 5.0\*10<sup>9</sup> CFU/g

**Gesamtzahl der Bakterien:** 5/ml\*

**Essigsäurebakterien:** 1/ml\*

**Laktobazillen:** 1/ml\*

**Pediococcus:** 1/ml\*

**Wildhefe:** 1/ml\*

\*Wenn die Hefe auf 100 g/hl dosiert wird.