ALE-**WA18**



» Beschreibung

WA18 ist eine ausgezeichnete Weißbierhefe, die die typischen esterartigen Aromen von Weißbier verstärkt. Es handelt sich um einen natürlichen, gentechnikfreien Stamm, der in Craft-Brauereien weit verbreitet ist.

» Braueigenschaften

Mittlere bis hohe Flockung.
Scheinbarer Vergärungsgrad von 80-91 % und Alkoholtoleranz von 10 % (v/v).
Schneller Start; die Gärung kann nach 96 Stunden bei 18°C abgeschlossen werden.
Gibt ein leicht zu trinkendes Bier mit hellem, angenehmen Körper.

» 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)*, Emulgator E491
Gärungstemperatur:
15-25 °C
Dosierung:
50 bis 100 g/hl, Erhöhung der Dosierung auf 100 bis 300 g/hl bei besonderen Gärbedingungen

» Typische Analysenwerte

Trockengewicht: ≥93 %
Lebende Hefezellen: ≥8.0*109 cfu/g
Wildhefe: ≤1.0*103 cfu/g
Gesamtkeimzahl: ≤5.0*103 cfu/g
Lactobacillus: ≤1.0*103 cfu/g
Pathogene Mikroorganismen: keine

Korspelsesteenweg 86
B - 3581 Beverlo
BROUWLAND.COM