



LAGER-BF27

» Beschreibung

BF27 ist eine ausgezeichnete Lagerhefe zur Herstellung von Lagern mit fruchtigen und blumigen Aromen. Es handelt sich um einen natürlichen, gentechnikfreien Stamm, der in Craft-Brauereien weit verbreitet ist.

» Braueigenschaften

Hohe Flockung.
Scheinbarer Vergärungsgrad von 80-92 % und Alkoholtoleranz von 10 % (v/v).
Schneller Start; die Gärung kann schnell abgeschlossen werden.

» 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:

10-25 °C (vorzugsweise 10-15 °C)

Dosierung:

80 bis 150 g/hl, Erhöhung der Dosierung auf 150 bis 300 g/hl bei besonderen Gärbedingungen

» Typische Analysenwerte

Trockengewicht: ≥93 %

Lebende Hefezellen: ≥6.0*10⁹ cfu/g

Wildhefe: ≤1.0*10³ cfu/g

Gesamtkeimzahl: ≤5.0*10³ cfu/g

Lactobacillus: ≤1.0*10³ cfu/g

Pathogene Mikroorganismen: keine

