LAGER-**BF16**

» Beschreibung

BF16 ist eine ausgezeichnete Lagerhefe, um Lager von erstklassiger Qualität herzustellen. Es handelt sich um einen natürlichen, gentechnikfreien Stamm, der in Craft-Brauereien weit verbreitet ist.

» Braueigenschaften

Kräftige Gärung, hohe Flockung und hoher Vergärungsgrad.
Schneller Start.
Geeignet für süffige, neutrale Lagerbiere. Führt zu einem erfrischenden Geschmack und einem klaren 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:
10-20 °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