



ALE-CN36

» Beschreibung

CN36 ist eine ausgezeichnete Bierhefe, um eine breite Palette von gängigen obergärigen Bierarten 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, der Endvergärungsgrad kann innerhalb von 4 Tagen erreicht werden.
Erzeugt einen neutralen Geschmack 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:

10-25 °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



BROUWLAND

Korpelsesteenweg 86
B - 3581 Beverlo
BROUWLAND.COM

