# LAGER-**BF27**




## » Omschrijving

BF27 is een uitstekende ondergist voor de productie van pilsbieren met fruitige en bloemige aroma's. Het betreft een natuurlijke stam zonder ggo's, die veelvuldig wordt gebruikt in ambachtelijke brouwerijen.

## » Brouweigenschappen

Hoge uitvlokking.
Hoge vergistingsgraad van 80-92% en hoge alcoholtolerantie van 10% (v/v).
Gisting gaat snel van start, en de vergisting kan snel worden beëindigd.

## » Toepassing

Rehydrateer de gist in 5 à 10 maal zijn gewicht aan gekookt water of verdund wort (2:1 water tot wort) bij 22-30°C in een gedesinfecteerde recipiënt.
Roer zachtjes gedurende 5 minuten om de gist op te lossen en laat het 10 tot 20 minuten staan. Indien het temperatuurverschil groter is dan 10°C, pas dan de temperatuur aan door wat wort erbij te mengen.
Inoculeer de gist en het wort onmiddellijk.
Het hele proces moet binnen 30 minuten afgerond zijn om het risico op contaminatie te beperken.
Het is niet nodig om het wort te beluchten voor een goede gistgroei.

## » Specificaties

**Ingrediënten:**
Gist *(Saccharomyces cerevisiae)*, emulgator E491
**Vergistingstemperatuur:**
10-25°C (idealiter 10-15°C)
**Dosering:**
80 tot 150 g/hl, verhoog de dosering tot 150 tot 300 g/hl bij bijzondere gistingsomstandigheden.

## » Analyse bestanddelen

**Drooggewicht:** ≥ 93%
**Levende gistcellen:** ≥ 6,0*109 CFU/g
**Wilde gist:** ≤ 1,0*103 CFU/g
**Totaal aantal bacteriën:** ≤ 5,0*103 CFU/g
**Lactobacillus:** ≤ 1,0*103 CFU/g
**Pathogene micro-organismen:** nihil

Korspelsesteenweg 86
B - 3581 Beverlo
BROUWLAND.COM