



Flüssige Bierhefe Wyeast

Wyeast Laboratories ist der führende Lieferant für Hefekulturen für Brauer auf der ganzen Welt. Wyeast liefert Hefekulturen für alle Varietäten von Biersorten, indem sie die Hefekulturen in den Gegenden, wo diese Biere produziert werden, selektiert.

Wyeast hat Brauer und Wissenschaftler unter Vertrag und wird von einem erfahrenen Braumeister geleitet, um die Grundstoffe zu liefern, die zum Brauen erstklassiger Weltbiere notwendig sind. Die komplexe Natur des Gärungsprozesses und die Wirkung der verschiedenen Hefepilzestämme auf verschiedene Braustile ist ein Teil der Nachforschung, den Wyeast den Brauern in allen Gegenden zur Verfügung stellt.

Das Labor wurde zu Beginn der achtziger Jahre als integraler Teil der Wiederbelebung des Brauhandwerks in der ganzen Welt errichtet. Indem sie den neuen Brauern technische Unterstützung und Braukenntnis vermittelte, ist Wyeast Synonym für hochwertiges Bier geworden.

BREWER'S CHOICE ACTIVATOR

XL 125 ml Smack-pack

40-60 Milliarden Zellen (wenn voll aktiv)

Unser bester Wert mit den höchsten Zellenanzahlen auf dem Markt. Bis 6 Monate im Kühlschrank aufbewahrbar. Um bis zu 20 Liter Würze direkt zu beimpfen.

Gebrauchsanleitung WYEAST flüssige Hefe

Diese Hefe braucht 1 bis 4 Tage Inkubationszeit, bevor Sie sie verwenden können. Inkubieren Sie die Hefe 1 Tag für jede Monat nach dem Produktionsdatum, das Sie an der Vorderseite finden.

STARTEN DER HEFEKULTUR

1. Der Starter wird bei einer guten Zimmertemperatur von 21-26°C bereitet. Legen Sie das Aluminium Säckchen flach auf den Tisch : suchen Sie das kleine, wellige, versiegelte Paket in der Verpackung. Legen Sie die Verpackung flach auf die Innenseite einer Hand, und wohl so, dass das innere Paket in der Mitte Ihrer Handfläche liegt. Drücken oder klopfen Sie kräftig mit der anderen Handfläche auf das wellige Paket, bis es bricht, und die Hefe freikommt. (Kontrollieren Sie, ob die Blase verschwunden ist.) Kneten Sie die Verpackung um die Hefe, damit Sie die Hefe mit der Starter-Flüssigkeit mischen.

2. Schütteln Sie die Verpackung sehr gut. Jetzt lassen Sie die Hefe so lange bei Zimmertemperatur inkubieren, bis die Verpackung aufgeschwollen ist, und 2,5 bis 3 cm dick ist. Die dazu benötigte Zeit beträgt

1 bis mehrere Tage. Einen Tag für sehr frische Hefe, einen Tag mehr für jeden Monat nach dem Produktionsdatum.

3. Jetzt kann die Hefe zugefügt werden. Reinigen Sie zuerst die Verpackung mit einer desinfizierende Lösung, schütteln Sie sie kräftig, schneiden Sie sie auf, und gießen Sie die flüssige Hefe in die Würze.

4. Ruhren Sie die Würze kräftig, um Luft einzubringen (notwendig für die weitere Vermehrung der Hefezellen). Verschließen Sie das Gärloch, und halten Sie die Temperatur auf 23°C bis die Gärung anfängt. Das ist meistens innerhalb 24 Stunden, abhängig von der Hefesorte, der Brau-Methode und der Gärtemperatur. Danach auf die gewünschte Gärtemperatur abkühlen!

GÄRTEMPERATUR

Die Gärtemperatur für Oberhefe (ale Hefe), liegt zwischen 16 und 18°C, und die von Unterhefe (lager Hefe) zwischen 6 und 11,5°C.

EINEN STARTER MACHEN :

Um eine große Menge Bier zu machen, oder um eine größere Menge Impf-Hefe herzustellen, (z.B. aus einer älteren Verpackung oder aus einer schon aufgeschwollenen Verpackung die man nicht rechtzeitig verwenden konnte, weil die Würze noch nicht fertig war) gehen Sie wie folgend vor :

Kochen Sie 500 ml Würze (oder Malzextrakt-Lösung) mit einem SG (Spezifischen Gewicht) von 1.040 während 15 Minuten, gießen Sie sie in einen Sterilen Behälter, (z.B. in einen gläsernen Erlenmeyerkolben), und lassen Sie sie gut abgedeckt (Tuch, Propfen Watte) abkühlen. Fügen Sie die Hefe zu, und belüften Sie gut (am besten mit steriler Luft über ein Pumpchen mit sterilem Filter). Lassen Sie die gut abgedeckte Hefekultur sich bei 21 bis 26°C während 12 Stunden vermehren (bis hoch-Krausen). Fügen Sie sie nachher an die bereitstehende Würze zu.

KUHL AUFBEWAHREN, NICHT EINFRIEREN!



Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



OBERGÄRIGE HEFE

Obergärige Biere oder Ales sind von einem reichen, gut strukturierten Profil mit einem fruchtigen Geruch und Geschmack gekennzeichnet. Jeder Hefepilzestamm hat einzigartige Eigenschaften, die abhängig von der Zusammensetzung und der Gärungstemperatur verstärkt oder vermindert werden können.

1007 German ale

Gärt herb und frisch und gibt einen komplexen, aber milden Geschmack. Produziert eine sehr stabile Krone und gärt gut bis 55°F Untergrenze. Ausflockung = wenig.

Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (13-20°C)

1010 American Wheat

Eine herb gärende, wirklich spitzenmäßig ergiebige Hefe, die ein herbes, leicht saures, frisches Bier produziert, im Stil des amerikanischen Hefeweizen. Ausflockung = wenig.

Scheinbarer Gärungsgrad = 74-78% (14-23°C)

1028 London Ale

Reich, mit einem herben Nachgeschmack, mineralisches Profil, voll und frisch, mit etwas Fruchtigkeit. Ausflockung = mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (15-22°C)

1056 American Ale

Kommerziell für verschiedene amerikanische Ales verwendet. Diese Hefepilzestämme gären herb, enden weich, sanft und klar und sind sehr gut ausgewogen. Ausflockung = wenig bis mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (15-22°C).

1084 Irish Ale

Etwas Restmalz und Restfruchtigkeit; bestens für Stout-Biere. Klar, weich und sanft und gut strukturiert. Ausflockung = mittel.

Scheinbarer Gärungsgrad = 71-75% (16-22°C)

1098 British Ale

Von Whitbread. Gärt herb und frisch, leicht sauer, fruchtig und gut ausgewogen gärt gut bis 65°F Untergrenze. Ausflockung = mittel.

Scheinbarer Gärungsgrad = 73-75% (18-22°C)

1099 Whitbread Ale

Ein mild-malziges und leicht fruchtiges Gärungsprofil; nicht so sauer und so herb wie 1098 und viel mehr ausflockend. Klärt gut ohne Filterung. Ausflockung = hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 68-72% (18-24°C)

1187 Ringwood Ale

Allgemein bekannte Hefe europäischen Ursprungs mit einzigartigen Gärungs- und Geschmackseigenschaften. Deutlich fruchtig und esterartig und mit hoher Ausflockung. Liefert ein komplexes, malziges Profil, das gut klärt. Nachdem die Gärung abgeschlossen ist, ist eine gründliche Diacetylruhe zu empfehlen.

Ausflockung = hoch.

Scheinbarer Gärungsgrad = 68-72% (18-23°C)

1272 All American Ale

fruchtiger und mehr ausflockend als 1056, leicht nussig, sanft, klar und mit leicht saurem Nachgeschmack. Ausflockung = hoch.

Scheinbarer Gärungsgrad = 72-78% (16-22°C)

1275 Thames Valley Ale

produziert ein klassisches, britisches Bitterbier, mit reichem, komplexem Geschmacksprofil, klar, leicht malziger Charakter, wenig fruchtig, wenig esterartig, gut ausgewogen. Ausflockung = mittel.

Scheinbarer Gärungsgrad = 72-76% (16-22°C)

1318 London Ale III

Von einer traditionellen Londoner Brauerei, mit einem großen Malz- und Hopfenprofil. Wirklich spitzenergiebige Hefepilzestämme, fruchtig, sehr leicht, sanft ausgewogener Geschmack, leicht süßer Nachgeschmack. Ausflockung = hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 71-75% (18-23°C)

1335 British Ale II

Typisch für das britische und kanadische Gärungsprofil mit guter Ausflockung und malzigen

Geschmackseigenschaften, frischer Nachgeschmack, klar, ziemlich herb. Ausflockung = hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-76% (17-24°C)



1469 West Yorkshire Ale

Produziert Ales mit einem vollen Malz Geschmack und Charakter. Der Nachgeschmack ist trocken. Am besten für die Herstellung von Faßbier Bitter, ESB und milde Biere verwendet Ausflockung = hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 67-71% (18-22°C)

1728 Scottish Ale

Ideal geeignet für Ale im schottischen Stil und für sehr schwere Biere aller Typen. Ausflockung = hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 69-73% (13-24°C)

1968 London ESB Ale

Hoch ausflockender, spitzen-gärender Hefepilzestamm mit einem reichen, malzigen Charakter und ausgewogener Fruchtigkeit. Dieser Hefepilzestamm ist so ausflockend, dass zusätzliche Belüftung und Rührung notwendig ist. Ein ausgezeichnete Hefepilzestamm für Fassbiere. Ausflockung = hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 67-71% (18-22°C)

2565 Kölsch

Ein Hybride mit Ale- und Pilscharakter. Dieser Hefepilzestamm entwickelt ausgezeichnete Malzigkeit mit mäßiger Fruchtigkeit und frischem Nachgeschmack. Gärt gut bei mäßigen Temperaturen. Ausflockung = wenig. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (13-21°C)

HEFE FÜR PILSBIERE - UNTERGÄRIG

Pilsbiere sind typischerweise leichter und herber als Ales mit einem frischen Nachgeschmack. Pils-Hefen produzieren bei kühlerer Gärung im Allgemeinen beträchtliche Mengen Schwefel, das beim Lagern verschwindet. Ein wichtiges Profil bei den großen Pilsner Bieren.

2000 Budvar lager

Angenehmes leicht fruchtiges Malzaroma. Reiches Malzprofil. Malziger aber trockener Abgang. Sehr gut ausgewogen und erfrischend. Hopfencharakter im Nachgeschmack. Ausflockung = mittel. bis hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 71-75% (9°C-13°C).

2001 Urquell lager

Mildes Fruchtaroma mit leichtem Blumengeschmack. Sehr trocken und klar. Voll, mit sanftem ausgewogenem Malzcharakter. Neutraler abgang. Ausflockung = mittel. bis hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 72%-76% (9°C-14°C)

2007 Pilsen Lager

Ein klassischer, amerikanischer Hefepilzestamm, weich, mit malzigem Geschmack. Gärt herb und frisch. Ausflockung = mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 71-75% (9-13°C)

2042 Danish Lager

Reich, im Dortmund-Stil, frisch, mit herbem Nachgeschmack. Das weiche Profil betont die Hopfeneigenschaften. Ausflockung = wenig. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (8-13°C)

2112 California Lager

Besonders geeignet für die Herstellung der Westküstenbiere im Stil des 19. Jahrhunderts. Behält die Pilseneigenschaften bis zu Temperaturen von 65°F und produziert malzartige, brilliantklare Biere. Ausflockung = hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 67-71% (14-20°C)

2124 Bohemian Lager

Eine Pilshefe von Weihenstephan. Gärt rein und malzig mit reichem Restmalz zu schweren Pilsnern. Ausflockung = mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 69-73% (9-14°C)

2206 Bavarian Lager

Durch einige deutsche Brauereien verwendet, um reiche, gut strukturierte, malzige Biere zu produzieren. Eine gute Wahl für Bockbiere und Doppelbockbiere. Ausflockung = mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (8-14°C)

2278 Czech Pils

Klassischer Pilsner-Hefepilzestamm aus dem Ursprungsland der Pilsner für einen herben, aber malzigen Nachgeschmack. Die perfekte Wahl für Pilsner und Bockbiere. Der Schwefel, der während der Gärung produziert wird, verschwindet bei der Lagerung. Ausflockung = mittel bis hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 70-74% (10-14°C)

2308 Munich Lager

Ein einzigartiger Hefepilzestamm, zur Produktion feinsten Pilsner in der Lage. Sehr weich, wohl abgerundet und gut strukturiert. Profitiert von Temperaturerhöhung für die Diacetylruhe. Ausflockung = mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (9-13°C)



3711 French Saison

Produziert sehr aromatische Saison und Farmhouse Stil Bieren mit einem reichem Mundgefühl.
Ausflockung = wenig. Scheinbarer Gärungsgrad = 77-83% (18-25°C)

HEFE FÜR WEIZENBIER

Viele Aromen und Geschmäcker kommen von einer großen Varietät von Weizenbier-Hefe. Intensive Fruchtester und -aromen dominieren diese Profile. Die Eigenschaften werden durch höhere Gärungstemperaturen intensiver.

3056 Bavarian Wheat Blend

Mischung von spitzengärenden Ale- und Weizenbier-Hefepilzкультuren, die ein mildes, esterartiges und fenolisches Weizenbier produzieren. Ausflockung = mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (18-23°C)

3068 Weihenstephan Weizen

Einzigartige spitzengärende Hefe, die einen einzigartigen und würzigen Weizencharakter produziert, reich mit Gewürznelken, Vanille und Bananen. Die besten Ergebnisse werden erreicht, wenn die Gärungen bei 68°F erfolgen. Ausflockung = wenig. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (18-24°C)

3333 German Wheat

Subtiles Geschmacksprofil für Weizenbierhefe mit einer scharfen, sauren Frischheit, fruchtiger, sherryartiger Nachgeschmack. Ausflockung = hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 70-76% (17-24°C)

3638 Bavarian Wheat

Spitzenergiebige Hefeweizen-Hefe mit einem komplexen Geschmack und Aroma. Ein Gleichgewicht aus Bananen- und Kaugummi-Ester mit Litchie- und Apfel-/Pflaumen-Estern und Gewürznelke. Ausflockung = wenig. Scheinbarer Gärungsgrad = 70-76% (18-24°C)

LAMBIC

5112 *Brettanomyces Bruxellensis*

Wildhefe, aus Brauereikulturen der Brüsseler Region in Belgien isoliert. Produziert den klassische, süßen, pferdehaarigen Charakter, der den Bieren dieser Region eigen ist : Gueuze, Lambics, saures Braun. Gärt am besten in Bierwürzen mit niedrigem pH-Wert, nachdem die anfängliche Gärung begonnen hat.

Diese Hefepilzкультур wird im Allgemeinen zusammen mit *S. cerevisiae*, sowie mit anderen Wildhefen und laktischen Bakterien verwendet. Produziert eine gewisse Säure und kann Schichtformung in Flaschen und Fässern verursachen. Erfordert normalerweise 3-6 Monate Lagerung, um den Geschmack vollständig entwickeln zu lassen. Ausflockung = mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = niedrig (15-24°C).

5335 *Lactobacillus*

Milchsäurebakterie, die aus einer belgischen Brauerei isoliert wurde. Diese Kultur produziert moderate Säureniveaus und wird im Allgemeinen in vielen Biersorten gefunden, einschließlich Gueuze, Lambics, sauer-braune Ales und Berliner Weiße. Wird immer zusammen mit *S. cerevisiae* und häufig mit verschiedenen Wildhefen verwendet (15-35°C).

5733 *Pediococcus*

Milchsäurebakterie, die bei der Produktion belgisch gestylter Biere verwendet wird, wo zusätzliche Säure erwünscht ist. Oft in Gueuze und anderen Bieren des belgischen Stils gefunden. Hoher Säureproduzent, der im Allgemeinen das allgemeine Säureniveau im Bier erhöht, wenn die Lagerzeit zunimmt.

BELGISCHE SPEZIALITÄTEN

1214 *Belgian Ale*

Spitzengärungshefe im Abteistil, für sehr schwere Biere geeignet. Esterartig, Ausflockung = mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 72-76% (14-26°C)

1388 *Belgian Strong Ale*

Robuste Geschmackshefe mit mittlerer bis hoher Alkoholtoleranz. Fruchtiger Geruch und Geschmack, herb, saurer Nachgeschmack, Ausflockung = wenig. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (18-24°C)

1762 *Belgian Abbey II*

Sehr schwere Hefe mit auffallend warmem Charakter von der Ethanolproduktion. Leicht fruchtig mit herbem Nachgeschmack. Ausflockung = mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (18-24°C)

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

**3278 Belgian Lambic Blend**

Enthält eine Auswahl *Saccaromyces cerevisiae*, die Weizenbierhefe im belgischen Stil, Sherry-Hefe, zwei Brettanomische Hefepilzestämme und Milchsäurebakterien enthalten. Obwohl diese Mischung nicht alle möglichen Kulturen enthält, die in belgischen Lambics gefunden werden, ist es durch die Organismen, die für die gewünschten Biergeschmäcker dieser Bierstile am wichtigsten sind, doch repräsentativ. Die individuellen Bestandteile dieser Mischung, die zur Verfügung stehen, sind nachfolgend genannt.
Ausflockung = wenig bis mittel.
Scheinbarer Gärungsgrad = 65-75% (17-24°C)

3463 Forbidden Fruit

Von klassischen belgischen Brauereien zur Produktion von Weißbieren bis zum klassischen Grand Cru. Fenolartiges Profil mit mäßiger Fruchtigkeit. Saisongebunden verfügbar.
Ausflockung = wenig.
Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (17-24°C)

3522 Belgian Ardennes

Eine der vielen großen Bierhefen, um die klassischen belgischen Ales zu produzieren. Fenolentwicklung bei erhöhter Gärungstemperatur. Milde Fruchtigkeit und ein komplexer, würziger Charakter. Ausflockung = hoch.
Scheinbarer Gärungsgrad = 72-76% (18-29°C)

3724 Belgian Saison

Klassische Saison-Hefe, gewürzigen und komplexen Aromas. Säurigen trockenen Geschmack mit milder Fruchtigkeit. Erfrischender Abgang mit milder Säure. Bessere Ergebnisse bei weniger erhöhten Gärungstemperatur. Vergärt in den Regel langsam.
Ausflockung = wenig.
Gärungstemperatur = 21-29°C.
Scheinbarer Gärungsgrad = 76%-80%

3763 Roeselare Ale Blend

produziert Bier mit einem komplexen, erdigen Profil und einer unverwechselbaren pie cherry Säure. Ausbreitung dieser Kultur wird nicht empfohlen und führt zu einer Veränderung der Anteile der einzelnen Komponenten. Variable Ausflockung.
Gärungstemperatur = 18-30°C.
Scheinbarer Gärungsgrad = 80%

3787 Trappist High Gravity

Robuste, spitzenergiebige Hefe mit fenolartigem Charakter. Alkoholtoleranz bis 12%. Ideal für Biere de Garde. Gärt herb mit reichem Esterprofil und malzigem Nachgeschmack. Ausflockung = mittel.
Scheinbarer Gärungsgrad = 75-80% (18-25°C)

3942 Belgian Wheat

Esterartige, wenig Fenol produzierende Hefe von einer kleinen belgischen Brauerei. Apfel- und pflaumenartiger Geruch mit einem herben Nachgeschmack. Ausflockung = mittel.
Scheinbarer Gärungsgrad = 72-76% (18-23°C)

3944 Belgian Witbier

Ein saurer, leicht fenolartiger Charakter, in der Lage, um sowohl ausgezeichnete Weißbiere als auch Ales im Grand Cru-Stil zu produzieren. Alkoholtolerant.
Ausflockung = mittel.
Scheinbarer Gärungsgrad = 72-76% (16-24°C).