



## Brewferm Reishülsen 1 kg

Beim Maischebrauen mit großen Mengen Weizen, Hafer oder anderen groben Getreidesorten kann das Filterbett leicht verstopfen, was das Läutern sehr erschwert. BREWFERM dampfsterilisierte Reishülsen sind die ideale Lösung: Diese Reishülsen beeinflussen in keiner Weise den Geschmack und verbessern das Läutern der Maische:

- dampfsterilisiert
- garantiert frei von organischen und chemischen Reststoffen
- völlig neutrales Geschmacksprofil
- kein Verstopfen des Filterbetts
- während des Maischens hinzufügen, mit ca. 5 % Zusatz

Wann zu verwenden: Wann immer Sie Probleme erwarten beim Läutern der Maische:

- Bei der Verwendung von viel Weizenmalz (mehr als 50%) - Weizenmalz hat keine Hülsen, was das Läutern erschwert.
- Bei der Verwendung von viel ungemälztem Getreide (Flocken)
- Bei der Verwendung von Roggen (Roggen hat auch keine Hülsen, kann aber zu einer Art von "Gel" auf dem Filterbett führen). Der Filter kann verstopfen, sodass keine Flüssigkeit mehr durch das Filterbett gelangen kann (der sogenannte „stuck sparge“). Sie können Brewferm Reishülsen verwenden, um dies zu verhindern. Die Reishülsen machen das Filterbett weniger kompakt und erhöhen die Durchlässigkeit.

Verwendung: max. 5 % der totalen Schüttung. Am besten die Reishülsen einfach der Maische hinzugeben (besonders bei Verwendung eines Systems mit Würze-Zirkulation (Braumeister, Grainfather, Brew Monk, usw.).



### Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht  
Verpackung:

Gewicht	1 kg
Länge	16 cm
Höhe	0.5 cm
Breite	11 cm
EAN-Code	5420069829438