

Anleitungen für

- **Biertrockenhefe, obergärig**
Art.-Nr. 01-20
- **Biertrockenhefe, untergärig,**
Art.-Nr. 01-19



Bier-**Trockenhefen** können ohne Kühlung bei Zimmertemperatur (um 20 °C) gelagert werden. Sie sind völlig unkompliziert in der Anwendung, da sie ohne vorherige Aktivierung sofort verwendet werden können (einfach in den fertigen Sud streuen, ein paar Minuten warten und dann umrühren).

Es gibt sowohl eine **obergärige** Bier-Trockenhefe, die für nahezu jedes Rezept verwendet werden kann, als auch eine **untergärige** Bier-Trockenhefe für Biere nach Pilsener Brau-Art.

Bier-Trockenhefe, untergärig (Art.-Nr. 01-19)



Diese **untergärige Trockenhefe** eignet sich für Biersorten nach Pilsener Brauart. Sie ist eine gute Alternative zu dem fruchtigen, komplexen Geschmack der obergärigen Trocken- und Flüssighefen und dem sehr individuellen Geschmack der untergärigen Flüssighefen. Geben Sie die Hefe sofort in den fertig angesetzten Sud. Stellen Sie den Gärbehälter so kühl, daß die Gärung dann bei 10 – 15 °C erfolgen kann. Ein Päckchen ist ausreichend für 20 Liter Bier.

Da die Vergärung bei relativ niedrigen Temperaturen erfolgt, läuft sie deutlich lang- samer ab als die Vergärung von obergärigen Bieren. Die Gärdauer kann je nach Raumtemperatur und Rezept ca. 14 – 21 Tage betragen. Das Ende der Vergärung sollte unbedingt mit einer Bierwürze-Spindel festgestellt werden, da man aufgrund des sehr langsamen Gärverlaufs visuell kaum Veränderungen wahrnehmen kann.

Bier-Trockenhefe, obergärig (Art.-Nr. 01-20)



Für den Einstieg und für die ersten Brauersuche ist die universell einsetzbare **obergärige Trockenhefe** nahezu ideal. Obergärige Hefen eignen sich besonders für Weizenbier, Altbier, Kölsch und auch Starkbier. Da die obergärige Trockenhefe für die meisten Rezepte verwendet werden kann, liegt diese Bier-Hefe auch unseren „Bier-Dosen“ und Brau-Komplett-Sets bei. Sie ist äußerst ergiebig und gärt schnell an. Geben Sie die Hefe sofort in den fertig angesetzten Sud. Die Gärung erfolgt bei 18 - 25 °C. Die Gärdauer kann je nach Raumtemperatur und Rezept ca. 4 – 8 Tage betragen. 1 Päckchen ist ausreichend für max. 25 Liter Bier.