



DIE ORIGINAL-FLÜSSIGHEFE 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 Braukennntnis vermittelte, ist Wyeast Synonym für hochqualitatives Bier geworden.

BREWERS CHOICE standard

Klassischer 50ml Smack-pack

6 - 8 Milliarden Zellen (wenn voll aktiv). Bis 6 Monate im Kühlschrank aufbewahrbar. Alternative für wenig Kosten, speziell für Heimbrauer.

Um bis zu 20 liter Würze direkt zu beimpfen.

BREWERS CHOICE XL

XL 175 ml Smack-pack

40-60 Milliarden Zellen (wenn voll aktiv)

Unser bester Wert mit den höchsten Zellenanzahlen auf dem Markt. Bis 6 Monaten im Kühlschrank aufbewahrbar. Um bis zu 40 liter Würze direkt zu beimpfen.

BRAUEREIVERPACKUNGEN

85 – 95 % Konzentrierter Hefeschlamm für Würzemenen bis zu 1.000-2.000 Liter Bier mit garantierter Zufriedenheit, Reinheit und Geschmack. 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrbar. 1 Liter Hefeschlamm enthält 35 bis 75 x 10⁸ Hefezellen pro ml !

Gebrauchsanleitung WYEAST flüssige Hefe

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

STARTEN DER HEFEKULTUR

1. Der Starter wird bei einer guten Zimmertemperatur von 21-26°C bereitet. Legen Sie das Aluminiumsäckchen 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 zwar 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. Ein Tag für sehr frische Hefe, ein 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. Rühren 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 beginnt. 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 Obergärige Hefe (Ale Hefe), liegt zwischen 16 und 18°C, und die von Untergäriger Hefe (Lager Hefe) zwischen 6 und 11,5°C.

EINE STARTER-KULTUR MACHEN – Anstellen der Hefe:

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 ein SG von 1.020 während 15 Minuten, gießen Sie es in einen sterilen Behälter, (z.B. in einen gläsernen Erlenmeyerkolben), und lassen Sie es gut abgedeckt (Tuch, Propfen Watte) abkühlen. Fügen Sie die Hefe zu, und belüften Sie gut (am besten mit steriler Luft über ein Pümpchen mit sterilem Filter). Lassen Sie die gut abgedeckte Hefekultur bei 21 bis 26°C während 12 Stunden sich vermehren (bis zum Aufschäumen). Fügen Sie es der bereitstehenden Würze zu.

KÜHL AUFBEWAHREN, NICHT EINFRIEREN !

OBERGÄRIGE HEFE

Obergärige Biere oder Ales sind von einem reichen, gut strukturierten Profil mit einem fruchtigen Geruch und Geschmack gekennzeichnet. Jeder Hefepilzstamm hat einzigartige Eigenschaften, die abhängig von der Zusammensetzung und der Gärtemperatur 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 Vergärungsgrad 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 Vergärungsgrad 74-78% (14-23°C)

1028 London Ale :

Reich, mit einem herben Nachgeschmack, mineralisches Profil, voll und frisch, mit etwas Fruchtigkeit. Ausflockung – mittel, scheinbarer Vergärungsgrad 73-77% (16-22°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 Vergärungsgrad 73-77% (16-22°C).

1084 Irish Ale :

Etwas Restmalz und Restfruchtigkeit; bestens für Stout-Biere. Klar, weich und sanft und gut strukturiert. Ausflockung – mittel, scheinbarer Vergärungsgrad - 71-75% (17-22°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 Vergärungsgrad – 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 Vergärungsgrad – 68-72% (18-24°C)

1187 Ringwood Ale :

Allgemein bekannte Hefe europäischen Ursprungs mit einzigartigen Gärungs- und Geschmackseigenschaften. Deutlich fruchtig 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 Vergärungsgrad – 68-72% (18-23°C)

1214 Belgian Ale :

Spitzengärungshefe im Abteistil, für sehr schwere Biere geeignet. Esterartig, Ausflockung – mittel. Scheinbarer Vergärungsgrad – 72-76% (14-26°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 Vergärungsgrad 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 Vergärungsgrad – 73-76% (17-24°C)

1338 European Ale :

Kommt von der „Wissenschaftlichen“ in München, gut strukturierter, komplexer Hefepilzstamm, mit sehr malzigem Nachgeschmack. Produziert eine dichte Krone während der Gärung. Ausflockung – hoch. Scheinbarer Vergärungsgrad – 67-71% (17-22°C)

1388 Belgian Strong Ale :

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

1728 Scottish Ale :

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

1762 Belgian Abbey II :

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

1968 London ESB Ale :

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

2565 Kölsch :

Ein Hybride mit Ale- und Pilscharakter. Dieser Hefepilzstamm entwickelt ausgezeichnete Malzigkeit mit mäßiger Fruchtigkeit und frischem Nachgeschmack. Gärt gut bei mäßigen Temperaturen. Ausflockung – wenig. Scheinbarer Vergärungsgrad – 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.

NEU! 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 Vergärungsgrad: 71-75% (9°C - 13°C).

NEU! 2001 Urquell Lager

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

2007 Pilsen Lager :

Ein klassischer, amerikanischer Hefepilzestamm, weich, mit malzigem Geschmack. Gärt herb und frisch. Ausflockung – mittel. Scheinbarer Vergärungsgrad – 71-75% (9-14°C)

2042 Danish Lager :

Reich, im Dortmund-Stil, frisch, mit herbem Nachgeschmack. Das weiche Profil betont die Hopfeneigenschaften. Ausflockung – wenig. Scheinbarer Vergärungsgrad – 73-77% (9-14°C)

2112 California Lager :

Besonders geeignet für die Herstellung der Westküstenbiere im Stil des 19. Jahrhunderts. Behält die Pilsereigenschaften bis zu Temperaturen von 65°F und produziert malzartige, brilliantklare Biere. Ausflockung – hoch. Scheinbarer Vergärungsgrad – 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 Vergärungsgrad – 69-73% (9-14°C)

2206 Bavarian Lager :

Von einigen deutschen Brauereien verwendet, um reiche, gut strukturierte, malzige Biere zu produzieren. Eine gute Wahl für Bockbiere und Doppelbockbiere. Ausflockung – mittel. Scheinbarer Vergärungsgrad – 73-77% (8-14°C)

2247 European Lager :

Reines, herbes Geschmacksprofil, häufig in aggressiv gehopften Pilsnern verwendet. Mildes Aroma, leichte Schwefelproduktion, herber Nachgeschmack. Ausflockung – wenig. Scheinbarer Vergärungsgrad – 73-77% (9-13°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 Vergärungsgrad – 70-74% (10-14°C)

2308 München Lager :

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



HEFE FÜR WEIZENBIER

Viele Aromen und Geschmäcker findet man in der großen Vielfalt an Weizenbieren. Intensive Fruchtesteraromen dominieren diese Profile. Die Eigenschaften werden durch höhere Gärungstemperaturen intensiver.

3056 Bavarian Wheat Yeast :

Mischung von spitzengärenden Ale- und Weizenbier-Hefepilzsekulturen, die ein mildes, esterartiges und fenolisches Weizenbier produzieren. Ausflockung –mittel. Scheinbarer Vergärungsgrad – 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 Vergärungsgrad – 73-77% (18-24°C)

3333 German Wheat :

Subtiles Geschmacksprofil für Weizenbierhefe mit einer scharfen, sauren Frischheit, fruchtiger, sherryartiger Nachgeschmack. Ausflockung – hoch. Scheinbarer Vergärungsgrad – 70-76% (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 Vergärungsgrad – 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 Vergärungsgrad – 72-76% (18-29°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 Vergärungsgrad – 70-76% (18-24°C)

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 Vergärungsgrad – 75-80% (18-26°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 Vergärungsgrad – 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 Vergärungsgrad – 72-76% (17-24°C)

Brettanomische und laktische Kulturen



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 Vergärungsgrad – 65-75% (17-24°C)

3112 Brettanomyces Bruxellensis :

Wildhefe, aus Brauereikulturen der Brüsseler Region in Belgien isoliert. Produziert den klassischen, 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 Hefepilzkultur 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 Vergärungsgrad – niedrig (16-24°C)

3763 Roeselare :

Eine Mischung von *Saccharomyces*, *Brettanomyces* und Milchsäurebakterien, um typische Belgische Biere zu produzieren, wie Alt Braun. Diese Kultur produziert ein ausgewogenes Bier mit komplexen Aromen und Geschmack. Braucht keine andere Hefe für die erste Gärung. Ausflockung – mittel. Scheinbarer Vergärungsgrad ist variabel (12-25°C).

4335 Lactobacillus Delbrueckii :

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 (16-35°C)

4733 Pediococcus Cerevisiae :

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.