

Brewferm

Fermentis

Lallemand

Mauribrew

Wyeast

Brewferm

Fermentis

Lallemand

Mauribrew

Wyeast

Brewferm

Fermentis

Lallemand

Mauribrew

Wyeast

Informationen über unsere

Hefen

BROUWLAND



www.brouwland.com

Brewferm



Blanche

Obergäriger Bierhefe, speziell für Weißbiere. Entstehen vielen gewürzigen Aroms.

Blanche

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Mittel	18-24	78	-

Geschmacksprofil

Phenole, Würzig, Gewürznelke

Biersorten

Helles Bier, Saisonbier, Weißbier, Weizen

Empfohlene Dosierung

PROF 4 g/hl °P

HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

12g, 100g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Brewferm



Lager

Untergäriger Bierhefe für eine neutrale Vergärung. Wenige oder ohne Bildung von Schwefelkomponente.

Lager

Form	Typ
Trocken	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Mittel	12-15	81	-

Geschmacksprofil

Fruchtig, Blumig

Biersorten

Altbier, Bockbier, Kölsch, Lager, Pils

Empfohlene Dosierung

PROF 8 g/hl °P

HOBBY 2g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

12g, 100g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Brewferm

Top



Top

Levure de fermentation haute universelle spéciale pour bières ambrées et brunes. Fermentation rapide avec peu de sucres résiduels. Développement d'esters fruités. Sédimentation: moyenne/haute. Densité finale: basse.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Hoch	18-25	72	-

Geschmacksprofil

Ester, Fruchtig

Biersorten

Helles bier, Dunkles bier, Fruchtbier, Porter, Quadrupel, Scotch Ale, Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF 4 g/hl °P
HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

6g, 100g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Fermentis

Safale S-33



Safale S-33

Eine sehr beliebte Vielzweck- Hefe, sehr robust und passt gut für Spezialbiere. Belgischer Typus (Weißbier, Abteibier)- kein Problem. Ausgezeichnetes Geschmacks-Profil .

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Mittel	15-20	70	-

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Helles bier, Dunkles bier, Fruchtbier, Porter, Quadrupel, Scotch Ale

Empfohlene Dosierung

PROF 4 g/hl °P
HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

11,5g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Fermentis

Safbrew T-58



Safbrew T-58

Obergärige Hefe für Saisonbieren. Produziert mehr Ester und verleiht ein Würziges Aroma

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Hoch	15-20	70	-

Geschmacksprofil

Ester, Würzig

Biersorten

Helles bier, Dunkles bier,
Quadrupel, Saisonbier,
Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF 4 g/hl °P

HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches
Gewicht -1000)

Abpackungen

11,5g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Fermentis

Safale S-04



Safale S-04

Eine bekannte ALE/ALT- Hefe die sich bestens für alle obergärigen Biere eignet. Sitz gut ab. Eine universell gut einsetzbare obergärige Hefe.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Mittel	15-20	75	-

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Helles bier, Dunkles bier,
Porter, Quadrupel, Scotch
Ale, Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF 4 g/hl °P

HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches
Gewicht -1000)

Abpackungen

11,5g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Fermentis

Safbrew US-05



Safbrew US-05

Bekanntester Amerikanischer Hefestamm, jetzt erhältlich als praktische Trockenhefe. Für ein ausgeglichenes Bier mit wenig Diacetyl und einen ausgesprochen frischen Nachgeschmack.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering, Mittel	Mittel	15-24	81	-

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Ale, Helles bier, Fruchtbier, India Pale Ale, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF 4 g/hl °P

HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

11,5g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Fermentis

Safbrew WB-06



Safbrew WB-06

Spezielle Hefekultur für Weizenbiere. Produziert ein mildes, esterartiges und fenolisches Weizenbier. Für mehr Gewürznelkenaroma: Gärungstemperatur unter 22°C, für mehr Bananenaroma: Gärungstemperatur über 23°C.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Gering	18-24	86	-

Geschmacksprofil

Banane, Gewürznelke

Biersorten

Helles bier, Weißbier, Weizen

Empfohlene Dosierung

PROF 4 g/hl °P

HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

11,5g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Fermentis

Safbrew Abbaye



Safbrew Abbaye

Diese obergärige Hefe wird empfohlen für Abtei Ales, die bekannt sind für ihren hohen Alkoholgehalt. Sie vergärt sehr schnell und hinterlässt feine und gut ausgewogene Aromen.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Mittel	15-20	82	-

Geschmacksprofil
Phenole, Ester, Fruchtig

Biersorten
Helles bier, Dunkles bier,
Quadrupel, Tripel

Empfohlene Dosierung
PROF 4 g/hl °P

HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches
Gewicht -1000)

Abpackungen
11,5g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Fermentis

Safale K-97



Safale K-97

Deutsche obergärige Hefe für Belgische Weißbieren. Produziert während der Gärung einen kompakten Hefehut obenauf.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Mittel	15-20	81	-

Geschmacksprofil
Phenole, Würzig, Gewürznelke

Biersorten
Saisonbier, Weißbier

Empfohlene Dosierung
PROF 4 g/hl °P

HOBBY 2g/10l 10 dichte
(Spezifisches
Gewicht -1000)

Abpackungen
500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Fermentis

Saflager W-34/70



Saflager W-34/70

Dieser bekannter Hefestamm aus Weihenstephan in Deutschland wird weltweit in der industriellen Brauerei eingesetzt. Dank der hervorragenden technologischen Eigenschaften, ist dieser Stamm die Nummer 1 für Lager Brauen in Brauereibetriebe weltweit.

Form	Typ
Trocken	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Mittel	12-15	83	-

Geschmacksprofil

Fruchtig, Blumig

Biersorten

Altbier, Bockbier, Kölsch, Lager, Pils

Empfohlene Dosierung

PROF 8 g/hl °P

HOBBY 2g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

11,5g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Fermentis

Saflager S-23



Saflager S-23

Diese Hefe mit Ursprung VLB, Berlin ist auch unter der Bezeichnung RH bekannt. Dieser Stamm wird in vielen westeuropäischen Brauereien eingesetzt und macht eine etwas fruchtige Note. Endvergärungsgrad: mittel

Form	Typ
Trocken	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Mittel	12-15	82	-

Geschmacksprofil

Ester, Fruchtig

Biersorten

Altbier, Bockbier, Kölsch, Lager, Pils

Empfohlene Dosierung

PROF 8 g/hl °P

HOBBY 2g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

11,5g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Fermentis

Saflager S-189



Saflager S-189

Ursprünglich aus der Hürlimann Brauerei in der Schweiz aber auch bei Weihenstephan unter Nr. 195 registriert. Ziemlich neutrale Geschmacks-Entwicklung. Wird für etliche Lager und Pils Biere eingesetzt.

Form	Typ
Trocken	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Gering	12-15	84	-

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Altbier, Bockbier, Kölsch, Lager, Pils

Empfohlene Dosierung

PROF 8 g/hl °P

HOBBY 2g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Fermentis

Safbrew F-2



Safbrew F-2

Profil: speziell für die Nachgärung in der Flasche oder im Fass ausgewählt. Diese Hefe assimiliert sehr wenig Maltotriose, aber assimiliert Einfachzucker (Glucose, Fructose, Saccharose, Maltose). Sie ist durch ein Neutrales Aromaprofil gekennzeichnet und wahrt den Charakter des Basisbieres. Safbrew F-2 widersteht einen hohen Alkoholgehalt (> 10% v/v) und erlaubt den Erhalt aller Eigenschaften der Nachgärung.

Form	Typ
Trocken	Hefe für Flaschengärung

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch		15-25	-	>10

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Empfohlene Dosierung

PROF 2-7 g/hl

HOBBY 0,2-0,7 g/10 l
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

11,5g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Lallemand

Abbaye

LALLEMAND

Abbaye

Bierarten: belgische Biersorten Profil: Abbeye ist eine obergärige Hefe belgischer Herkunft, besonders geeignet für belgische Biersorten einschließlich High-Gravity-Biere wie Dubbel, Tripel und Quadrupel. Diese Hefe erzeugt ein komplexes Aroma mit Geschmacksnoten wie pfeffrig, Banane, Gewürznelke, alkoholisch, süß und fruchtig. Sedimentation: niedrig Enddichte: mittel-niedrig Gärungstemperatur: 17-23°C Empfohlene Dosierung: 4 g/hl °Plato

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Gering	17-23	-	12

Geschmacksprofil
Phenole, Ester, Fruchtig, Banane, Gewürznelke

Biersorten
Helles bier, Dunkles bier, Quadrupel, Tripel

Empfohlene Dosierung
PROF 4 g/hl °P
HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen
11g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.

BROUWLAND

www.brouwland.com

Lallemand

Nottingham Ale

LALLEMAND

Nottingham Ale

Obergärige Bierhefe von hoher Qualität für eine schnelle und zuverlässige Gärung. Diese neutrale Bierhefe bildet geringe Mengen an Fruchtaromen und ermöglicht so die Entwicklung des natürlichen Malz- und Hopfenaromas. Hierdurch eignet sie sich für eine Vielzahl von Biersorten.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Gering	14-21	-	9

Geschmacksprofil
Neutral

Biersorten
Helles bier, Dunkles bier, Quadrupel, Scotch Ale, Stout, Tripel

Empfohlene Dosierung
PROF 4 g/hl °P
HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen
11g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.

BROUWLAND

www.brouwland.com

Lallemand

Windsor Ale

LALLEMAND

Windsor Ale

Une levure anglais authentique, parfait pour le brassage des Ales pleines et fruitées. Convient aussi bien pour le brassage de Pale Ales et de Porters avec une teneur en alcool modérée, jusqu'à 7% vol. Produit un goût de levure, léger et frais.

Form

Typ

Trocken

Obergärige Hefe

Sedimentation

Enddichte

Temperatur °C

Vergärungsgrad Vol.%

Alk. Toleranz Vol.%

Gering

Hoch

17-21

-

7

Geschmacksprofil

Ester, Fruchtig

Biersorten

Dunkles bier, Porter, Scotch Ale

Empfohlene Dosierung

PROF 4 g/hl °P

HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

11g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.

BROUWLAND



www.brouwland.com

Lallemand

BRY-97

LALLEMAND

BRY-97

Diese Bierhefe der amerikanischen Westküste wurde aus der Siebel Institute Culture Collection ausgewählt, und wird von einer Anzahl kommerzieller Brauereien zur Herstellung verschiedener obergäriger Bierarten verwendet. Schneller und kräftiger Gärstart, die Gärung kann in 4 Tagen abgeschlossen sein.

Form

Typ

Trocken

Obergärige Hefe

Sedimentation

Enddichte

Temperatur °C

Vergärungsgrad Vol.%

Alk. Toleranz Vol.%

Hoch

Mittel

17-22

-

-

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Ale, Helles bier, Lager, India Pale Ale, Porter, Scotch Ale, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF 4 g/hl °P

HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

11g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.

BROUWLAND



www.brouwland.com

Lallemand

Munich

LALLEMAND

Munich

Diese Weißbierhefe stammt aus Bayern, Heimat vieler der Größen und renommiertesten Weißbier-Brauereien. Geeignet für die Hauptgärung von Bieren mit einem Alkoholgehalt von bis zu 7 % Vol. Diese erstklassige Hefe wird für die Vergärung von hochwertigen Weizenbieren eingesetzt. Produziert den typischen Geschmack nach reifen Bananen und Gewürznelke.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Mittel	17-22	-	7

Geschmacksprofil

Ester, Banane, Gewürznelke

Biersorten

Helles Bier, Weizen

Empfohlene Dosierung

PROF 4 g/hl °P

HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

11g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Lallemand

CBC-1

LALLEMAND

CBC-1

CBC-1 has been specially selected for its refermentation ability and is recommended for secondary fermentation in the bottle/cask. CBC-1 can ferment beers with an alcohol content up to 12-14%, due to its high resistance to alcohol and pressure. This yeast produces no flavours and guarantees as such the original character of the beer.

Form	Typ
Trocken	Hefe für Flaschengärung

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch		15-25	-	14

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Fruchtbier, Scotch Ale

Empfohlene Dosierung

PROF 10 g/hl

HOBBY 1g/10l
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

11g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Lallemand

Belle Saison

LALLEMAND

Belle Saison

Brewer's yeast of Belgian origin. This yeast has been specially selected for its ability to produce great Saison-style beers. Due to ester and phenol production, the aroma is fruity, spicy and peppery.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Gering	17-22	95-100	-

Geschmacksprofil

Phenole, Ester, Würzig, Gewürznelke

Biersorten

Helles Bier, Porter, Saisonbier, Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF 4 g/hl °P

HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

11g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.

BROUWLAND

www.brouwland.com

Lallemand

Diamond Lager

LALLEMAND

Diamond Lager

Der Diamond Lager Hefestamm stammt aus Deutschland und wird weltweit von kommerziellen Brauereien angewendet. Diese untergärige Hefe bietet echte Lager-HeferLeistungen zusammen mit dem Komfort und der Konsistenz einer Trockenhefe. Die perfekte Wahl für eine komplette Palette von Pilsener Bieren.

Form	Typ
Trocken	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Mittel	10-15	-	-

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Altbier, Bockbier, Kölsch, Lambic, Porter, Oud Bruin/Rotbier

Empfohlene Dosierung

PROF 8 g/hl °P

HOBBY 2g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

11g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.

BROUWLAND

www.brouwland.com

Mangrove Jack's

M20 Bavarian Wheat Yeast



M20 Bavarian Wheat Yeast

Eine klassische obergärige Hefe, die für das Brauen einer Vielzahl von deutschen Weißbieren oder belgischen Weizenbieren geeignet ist. Die Hefe hat eine sehr geringe Flockungsgeschwindigkeit und ist somit ideal für Biersorten, die traditionell trüb serviert werden. Diese Hefe erzeugt ein außergewöhnlich trockenes Bier mit einem intensiven Geschmack und einem köstlichen Bananen- und Gewürznelken-Aroma.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Mittel	18-30	-	-

Geschmacksprofil

Phenole, Ester, Fruchtig, Banane, Gewürznelke

Biersorten

Weißbier, Weizen

Empfohlene Dosierung

PROF 4-6 g/hl °P

HOBBY 1-2 g/10l 10SG
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

10g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Mangrove Jack's

M07 British Ale Yeast



M07 British Ale Yeast

Eine neutrale obergärige Hefe, die besonders für das Brauen von samtig weichen Ale-Bieren mit einem neutralen Hefearoma und einem Geschmacksbeitrag geeignet ist. Dieser Stamm funktioniert auch gut für stärkere Ale-Biere, bei denen ein ausgewogener Geschmack erwünscht ist und bei denen nussige, würzige sowie erdige Hopfen- und Malzeigenschaften gestärkt werden sollen. Diese Hefestamm flockt schnell und neigt nicht zur Autolyse und ist damit eine ausgezeichnete Wahl sowohl für Fass- als auch für Flaschenbiere.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel, Hoch	Mittel	16-22	-	-

Geschmacksprofil

Würzig

Biersorten

Ale, India Pale Ale, Porter, Scotch Ale, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF 4-6 g/hl °P

HOBBY 1-2 g/10l 10SG
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

10g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Mangrove Jack's

M44 US West Coast Yeast



M44 US West Coast Yeast

Ein obergäriger Stamm mit hoher Gärung, der mit nahezu komplett neutralen Eigenschaften in einem breiten Spektrum an Stärken und Temperaturbereich vergärt. Er produziert einen mäßig hohen Säuregehalt, sodass das würzige Zitrus-Hopfenaroma richtig durchkommt. Zugleich verbessert er die Röst- und dunklen Malzeigenschaften.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel, Hoch	Mittel	18-23	-	-

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Ale, India Pale Ale

Empfohlene Dosierung

PROF 6- 8 g/hl °P

HOBBY 2-3 g/10l 10SG

(Spezifisches
Gewicht -1000)

Abpackungen

10g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Mangrove Jack's

M79 Burton Union Yeast



M79 Burton Union Yeast

Dieser Stamm wurde isoliert und speziell für den Heim- und Craft-Brauer von einer traditionellen britischen Brauerei entwickelt. Burton Union Yeast ist eine sanfte, jedoch schnelle Hefe, die leichte und köstlich reife Birnenester unter Beibehaltung eines leichten Malzcharakters oder Malzkörpers erzeugt. Ein mäßiger Säuregehalt gleicht die samtig weiche Textur der mit Burton Union Yeast gegärten Biere aus.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel, Hoch	Mittel	18-23	-	-

Geschmacksprofil

Neutral, Fruchtig

Biersorten

Empfohlene Dosierung

PROF 4-6 g/hl °P

HOBBY 1-2 g/10l 10SG

(Spezifisches
Gewicht -1000)

Abpackungen

10g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Mangrove Jack's

M84 Bohemian Lager Yeast



M84 Bohemian Lager Yeast

Ein klassischer untergäriger Continental-Lagerbierstamm für die Herstellung geschmackvoller und gut ausgewogener Biere. Er zeichnet sich durch seinen trockenen und reinen Geschmack aus, was typisch für das traditionelle tschechische Brauverfahren ist. Dieser Stamm bietet liebliche und geschmeidige Hefeeigenschaften mit einer leicht fruchtigen Note, was zu erfrischenden und spritzigen Lagerbieren mit einem ausgeprägten Hopfencharakter führt.

Form	Typ
Trocken	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel, Hoch	Mittel	10-15	-	9

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Altbier, Bockbier, Kölsch, Lager, Pils

Empfohlene Dosierung

PROF 8-10 g/hl °P

HOBBY 2-4 g/10l 10SG
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

10g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Mangrove Jack's

M27 Belgian Ale Yeast



M27 Belgian Ale Yeast

Diese Hefe ist ein außergewöhnlicher, obergäriger Hefestamm für die Herstellung besonderer Biere mit würziger, fruchtiger und pfeffriger Note. Ideal für die Gärung von Saisonbieren, aber auch für andere belgische Biersorten geeignet. Diese Hefe gärt schnell, hat eine hohe Ethanol-toleranz und ist somit ideal für die Herstellung der meisten belgischen Biersorten, einschließlich Quadrupel-Biere mit einem Alkoholgehalt von bis zu 14 %.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Mittel	26-32	-	14

Geschmacksprofil

Phenole, Fruchtig, Würzig

Biersorten

Helles Bier, Dunkles Bier, Fruchtbier, Quadrupel, Saisonbier, Tripel, Oud Bruin/Rotbier

Empfohlene Dosierung

PROF 4-6 g/hl °P

HOBBY 1-2 g/10l 10SG
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

10g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Mangrove Jack's

M03 Newcastle Dark Ale Yeast



M03 Newcastle Dark Ale Yeast

Obergäriger Stamm, der sich hervorragend für die Gärung von britischen Ale-Bieren eignet, insbesondere für dunkle und vollmundige Ale-Biere, milde Ale-Biere sowie schwere schottische Ale-Biere. Bei diesem Stamm gibt es keine übermäßige Vergärung und keine niedrige Dichte, die bei anderen Hefestämmen auftritt. Bei der Gärung mit der entsprechenden Temperatur werden dunkle, fruchtige Ester erzeugt.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Mittel	18-22	-	-

Geschmacksprofil

Ester, Fruchtig

Biersorten

Scotch Ale

Empfohlene Dosierung

PROF 4-6 g/hl °P

HOBBY 1-2 g/10l 10SG
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

10g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Mangrove Jack's

M10 Workhorse Beer Yeast



M10 Workhorse Beer Yeast

Umfassende obergärige Hefe, die für eine große Auswahl an Biersorten mit hohen Dichten und unterschiedlichen Brautemperaturen geeignet ist. Von baltischen Porter-Biersorten bis hin zu bei Umgebungstemperatur gegärten Lager-Bieren. Dieser obergärige Hefestamm hat ein solch reines Geschmacks- und Aromaprofil, dass er für nahezu jede Anwendung geeignet ist. Robust mit schneller und zuverlässiger Vergärungsleistung. Ethanol-toleranz mit einem Alkoholgehalt von bis zu 9 % und ausgezeichnete Temperaturtoleranz bis zu 32 °C.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Mittel	15-20	-	9

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Ale, Altbier, Helles bier, Bockbier, Dunkles bier, Fruchtbier, Kölsch, India Pale Ale, Porter, Saisonbier, Scotch Ale, Stout, Weißbier, Oud Bruin/Rotbier

Empfohlene Dosierung

PROF 4-6 g/hl °P

HOBBY 1-2 g/10l 10SG
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

10g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Mauribrew

DRAUGHT



DRAUGHT

Mauribrew Draught ist bekannt für seine Vielseitigkeit und kann somit für viele verschiedene Biersorten verwendet werden, z.B. französisches Ale, englisches Mild oder belgisches Helles. Die ausgezeichnete Bodensatzbildung erzeugt sehr klare Biere und macht diese Hefe auch für die Nachgärung im Fass geeignet.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Mittel	13-22	-	9

Geschmacksprofil

Biersorten

Ale, Dunkles Bier, Porter, Scotch Ale, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF 6 g/hl °P

HOBBY 1,5g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

12,5g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Mauribrew

ALE 514



ALE 514

Obergärige Hefe. Gute Bodensatzbildung sogar bei Temperaturen von 20° bis 30°C.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Mittel	22	83	9,5

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Helles Bier, Dunkles Bier, Porter, Quadrupel, Scotch Ale, Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF 4 g/hl °P

HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

12,5g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Mauribrew

LAGER 497



LAGER 497

Untergärige Bierhefe (Hefestamm Y 497). Braucht nur wenig Sauerstoff bei der Gärung. Vergärung ohne Schaumbildung

Form	Typ
Trocken	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Mittel	10-15	83	-

Geschmacksprofil

Fruchtig, Blumig

Biersorten

Altbier, Bockbier, Kölsch, Lager, Pils

Empfohlene Dosierung

PROF 8 g/hl °P

HOBBY 2g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

12,5g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Mauribrew

WEISS



WEISS

Pour bières de froment. Produit de grandes quantités d'arômes pendant la fermentation (esters et alcools supérieurs). Température de fermentation : 15-30 °C. A besoin d'une grande quantité d'azote. Utiliser des sels nutritifs si nécessaire. Une bonne sédimentation à températures froides.

Form	Typ
Trocken	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Gering	15-30	-	-

Geschmacksprofil

Ester, Banane, Gewürznelke

Biersorten

Helles bier, Fruchtbier, Weißbier, Weizen

Empfohlene Dosierung

PROF 4 g/hl °P

HOBBY 1g/10l 10 dichte
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

12,5g, 500g

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast



1007 German Ale

Gärt herb und frisch und gibt einen komplexen, aber milden Geschmack. Produziert eine sehr stabile Krone und gärt gut bis 13 °C Untergrenze.

1007 German Ale

Form

Typ

Flüssig

Hybridhefe

Sedimentation

Enddichte

Temperatur °C

Vergärungsgrad Vol.%

Alk. Toleranz Vol.%

Gering

Mittel

13-20

73-77

11

Geschmacksprofil

Fruchtig

Biersorten

Altbier, Kölsch, Weißbier

Empfohlene Dosierung

PROF 150 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast



1010 American Wheat

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

1010 American Wheat

Form

Typ

Flüssig

Obergärige Hefe

Sedimentation

Enddichte

Temperatur °C

Vergärungsgrad Vol.%

Alk. Toleranz Vol.%

Gering

Mittel

14-23

74-78

10

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Altbier, Kölsch, Weißbier

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast



1028 London Ale

Reich, mit einem herben Nachgeschmack, mineralisches Profil, voll und frisch, mit ein wenig Fruchtigkeit.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering, Mittel	Mittel	15-22	73-77	11

Geschmacksprofil	Biersorten	Empfohlene Dosierung	Abpackungen
Fruchtig	Ale, Porter, Scotch Ale, Stout	PROF 75 Mrd. Zellen/hl °P HOBBY Siehe Dosierungstabelle (Spezifisches Gewicht -1000)	Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast



1056 American Ale

Kommerziell für verschiedene amerikanischen Ales verwendet. Diese Hefepilzstämme gären herb, enden weich, sanft und klar und sind sehr gut ausgewogen.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering, Mittel	Mittel	15-22	73-77	11

Geschmacksprofil	Biersorten	Empfohlene Dosierung	Abpackungen
Neutral	Ale, Fruchtbier, India Pale Ale, Porter, Quadrupel, Scotch Ale, Stout	PROF 75 Mrd. Zellen/hl °P HOBBY Siehe Dosierungstabelle (Spezifisches Gewicht -1000)	Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast



1084 Irish Ale

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

1084 Irish Ale

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Mittel	16-22	71-75	12

Geschmacksprofil

Ester, Fruchtig

Biersorten

Ale, Porter, Quadrupel, Scotch Ale, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast



1098 British Ale

Von Whitbread. Gärt herb und frisch, leicht sauer, fruchtig und gut ausgewogen.

1098 British Ale

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Mittel	18-22	73-75	10

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Ale, Helles Bier, Porter, Scotch Ale, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

1099 Whitbread Ale



1099 Whitbread Ale

Ein mild-malziges und leicht fruchtiges Gärungsprofil: Nicht so sauer und so herb wie 1098 und viel mehr ausflockend.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel, Hoch	Gering	18-24	68-72	10

Geschmacksprofil

Fruchtig

Biersorten

Ale, Helles bier, Dunkles bier, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

1187 Ringwood Ale



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, welches gut klärt. Nachdem die Gärung abgeschlossen ist, ist eine gründliche Diacetylruhe zu empfehlen.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Gering	18-23	68-72	10

Geschmacksprofil

Ester, Fruchtig

Biersorten

India Pale Ale, Porter, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast



1214 Belgian Abbey

Spitzengärungshefe im Abteistil, für sehr schwere Biere geeignet.

1214 Belgian Abbey

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering, Mittel	Mittel	20-24	74-78	12

Geschmacksprofil

Ester, Würzig

Biersorten

Ale, Helles bier, Dunkles bier, Quadrupel, Weißbier, Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF	75 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast



1272 American Ale II

Fruchtiger und mehr ausflockend als 1056, leicht nussig, sanft, klar und mit leicht saurem Nachgeschmack.

1272 American Ale II

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel, Hoch	Mittel	15-22	72-76	10

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Ale, Helles bier, Dunkles bier, Fruchtbier, India Pale Ale, Porter, Quadrupel, Scotch Ale, Stout, Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF	75 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

1275 Thames Valley



1275 Thames Valley

Produziert ein klassisches, britisches Bitterbier, mit reichem, komplexem Geschmacksprofil, klar, leicht malziger Charakter, wenig fruchtig, wenig esterartig, gut ausgewogen.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering, Mittel	Mittel	16-22	77	10

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Ale, Porter, Scotch Ale, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/hl °P

HOBBY Siehe Dosierungstabelle
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerverpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

1318 London Ale III



1318 London Ale III

Von einer traditionellen Londoner Brauerei, mit einem großen Malz- und Hopfenprofil. Wirklich gute ergiebige Hefepilzstämmen, fruchtig, sehr leicht, sanft ausgewogener Geschmack, leicht süßer Nachgeschmack.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Mittel	18-23	71-75	10

Geschmacksprofil

Fruchtig

Biersorten

Ale, India Pale Ale, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/hl °P

HOBBY Siehe Dosierungstabelle
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerverpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

1332 Northwest Ale



1332 Northwest Ale

Eine obergärige Hefe typisch für die Brauereien der amerikanischen Northwest-Bundesstaaten. Zur Herstellung von malz- und leicht fruchtbetonten obergärigen Bieren mit gewisser Komplexität.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Gering	18-24	67-71	10

Geschmacksprofil

Fruchtig

Biersorten

Ale, Helles bier, Dunkles bier, Fruchtbier, India Pale Ale, Quadrupel, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF	75 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

1335 British Ale II



1335 British Ale II

Typisch für das britische und kanadische Gärungsprofil mit guter Ausflockung und malzigen Geschmackseigenschaften, frischer Nachgeschmack, klar, ziemlich herb.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Mittel	17-24	73-76	10

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Ale, Porter, Scotch Ale, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF	75 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

1388 Belg Strong Ale



1388 Belg Strong Ale

Robuste Geschmackshefe mit mittlerer bis hoher Alkoholtoleranz. Fruchtiger Geruch und Geschmack, herb, saurer Nachgeschmack,

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Mittel	18-27	74-78	13

Geschmacksprofil

Phenole, Ester

Biersorten

Helles Bier, Quadrupel, Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/hl °P

HOBBY Siehe Dosierungstabelle
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

1469 West Yorkshire Ale



1469 West Yorkshire Ale

Produziert sehr gut ausgewogene Obergärige Biere mit reichem Malzprofil, aber mit trockenem Nachgeschmack. Erwarten Sie mäßige Ester mit Nussigem und Steinobst Charakter. Ideal für die Herstellung von bitteren Faßbieren, ESB und milden Bieren. Zuverlässige Ausflockung, klärt gut ohne Filterung.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Gering	18-22	67-71	9

Geschmacksprofil

Ester, Fruchtig

Biersorten

Ale, Helles Bier, India Pale Ale, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/hl °P

HOBBY Siehe Dosierungstabelle
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast



1728 Scottish Ale

Ideal geeignet für Ale im schottischen Stil und für sehr schwere Biere aller Typen.

1728 Scottish Ale

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Gering	13-24	69-73	12

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Ale, Porter, Scotch Ale, Stout

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast



1762 Belg Abbey-2

Sehr schwere Hefe mit auffallend warmem Charakter von der Ethanolproduktion. Leicht fruchtig mit herbem Nachgeschmack.

1762 Belg Abbey-2

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Mittel	18-24	73-77	12

Geschmacksprofil

Fruchtig

Biersorten

Helles Bier, Dunkles Bier, Quadrupel, Scotch Ale, Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

1968 London ESB Ale



1968 London ESB Ale

Hoch ausflockender, sehr gut gärender Hefepilzstamm mit einem reichen, malzigen Charakter und ausgewogener Fruchtigkeit. Dieser Hefepilzstamm ist so ausflockend, dass zusätzliche Belüftung und Rührung notwendig sind. Ein ausgezeichnete Hefepilzstamm für Fassbiere.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Gering	18-22	76-71	9

Geschmacksprofil

Fruchtig

Biersorten

Ale, Fruchtbeer, India Pale Ale, Quadrupel

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

2000 Budvar Lager



2000 Budvar Lager

Arôme malteux légèrement fruité. Riche profile de malt. Finition malteuse cependant sèche, très équilibrée, rafraîchissante.

Form	Typ
Flüssig	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel, Hoch	Mittel	9-13	71-75	9

Geschmacksprofil

Fruchtig

Biersorten

Lager, Pils

Empfohlene Dosierung

PROF 150 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

2001 Urquell Lager



2001 Urquell Lager

Mildes Fruchtaroma mit leichtem Blumengeschmack. Sehr trocken und klar. Voll, mit sanftem ausgewogenem Malzcharakter. Neutraler Abgang.

Form	Typ
Flüssig	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel, Hoch	Mittel	9-13	72-76	9

Geschmacksprofil

Fruchtig, Blumig

Biersorten

Pils

Empfohlene Dosierung

PROF	150 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

2007 Pilsener Lager



2007 Pilsener Lager

Ein klassischer, amerikanischer Hefepilzstamm, weich, mit malzigem Geschmack. Gärt herb und frisch.

Form	Typ
Flüssig	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Mittel	9-13	71-75	9

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Lager, Pils

Empfohlene Dosierung

PROF	150 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

2042 Danish Lager



2042 Danish Lager

Reich, im Dortmund-Stil, frisch, mit herbem Nachgeschmack. Das weiche Profil betont die Hopfeneigenschaften.

Form	Typ
Flüssig	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Mittel	8-13	73-77	9

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Lager, Pils

Empfohlene Dosierung

PROF	150 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

2112 California Lager



2112 California Lager

Besonders geeignet für die Herstellung der Westküstenbiere im Stil des 19. Jahrhunderts. Behält die Pilseseigenschaften bis zu Temperaturen von 19 °C und produziert malzartige, brillante klare Biere.

Form	Typ
Flüssig	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Gering	14-20	76-71	9

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Lager

Empfohlene Dosierung

PROF	150 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

2124 Bohemian Lager



2124 Bohemian Lager

Eine Pilshefe von Weihenstephan. Gärt rein und malzig mit reichem Restmalz zu schweren Pilsnern.

Form

Typ

Flüssig

Untergärige Hefe

Sedimentation

Enddichte

Temperatur °C

Vergärungsgrad Vol.%

Alk. Toleranz Vol.%

Gering, Mittel

Mittel

8-22

73-77

9

Geschmacksprofil

Ester

Biersorten

Bockbier, Lager, Pils

Empfohlene Dosierung

PROF 150 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerverpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.

BROUWLAND



www.brouwland.com

Wyeast

2206 Bavarian Lager



2206 Bavarian Lager

Von einigen deutschen Brauereien verwendet, um reiche, gut strukturierte, malzige Biere herzustellen. Eine gute Wahl für Bockbiere und Doppelbockbiere.

Form

Typ

Flüssig

Untergärige Hefe

Sedimentation

Enddichte

Temperatur °C

Vergärungsgrad Vol.%

Alk. Toleranz Vol.%

Mittel, Hoch

Mittel

8-14

73-77

9

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Bockbier, Lager, Pils

Empfohlene Dosierung

PROF 150 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerverpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.

BROUWLAND



www.brouwland.com

Wyeast

2278 Czech Pils



2278 Czech Pils

Klassischer Pilsner-Hefepilzstamm 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.

Form	Typ
Flüssig	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel, Hoch	Gering	10-14	70-74	9

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Pils

Empfohlene Dosierung

PROF	150 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

2308 Munich Lager



2308 Munich Lager

Ein einzigartiger Hefepilzstamm, zur Produktion feinsten Lager Pilsner. Sehr weich, wohl abgerundet und gut strukturiert. Profitiert von Temperaturerhöhung für die Diacetylruhe.

Form	Typ
Flüssig	Untergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Gering	9-13	70-74	9

Geschmacksprofil

Neutral

Biersorten

Bockbier, Lager

Empfohlene Dosierung

PROF	150 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

2565 Kolsch



2565 Kolsch

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

Form	Typ
------	-----

Flüssig	Hybridhefe
---------	------------

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Mittel	13-21	73-77	10

Geschmacksprofil

Fruchtig

Biersorten

Altbier, Kölsch

Empfohlene Dosierung

PROF	150 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerverpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

3056 Bavarian Wheat Blend



3056 Bavarian Wheat Blend

Assemblage de levures de fermentation haute ALE et BLANCHE produisant des esters doux et des bières blanches phénoliques.

Form	Typ
------	-----

Flüssig	Obergärige Hefe
---------	-----------------

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Mittel	18-23	73-77	10

Geschmacksprofil

Phenole, Ester

Biersorten

Weizen

Empfohlene Dosierung

PROF	75 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerverpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

3068 Weihest Wheat



3068 Weihest Wheat

Einzigartige sehr gut gärende Hefe, welche einen einzigartigen und würzigen Weizencharakter produziert, reich mit Gewürznelken, Vanille und Bananen. Die besten Ergebnisse werden erreicht, wenn die Gärungen bei 68 °F erfolgen.

Form	Typ
Flüssig	Obergärende Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Mittel	18-24	73-77	10

Geschmacksprofil

Ester, Würzig, Banane, Gewürznelke

Biersorten

Fruchtbier, Weizen

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/hl °P
HOBBY Siehe Dosierungstabelle
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

3278 Belg Lambic



3278 Belg Lambic

Enthält eine Auswahl *Saccaromyces cerevisiae*, welche Weizenbierhefe im belgischen Stil, Sherry- Hefe, zwei Brettanomische Hefepilzstämmen und Milchsäurebakterien enthalten. Obwohl diese Mischung nicht alle möglichen Kulturen enthält, die in belgischen Lambics gefunden werden, ist es durch die Organismen, welche für die gewünschten Biergeschmäcker dieser Bierstile am wichtigsten sind, doch repräsentativ.

Form	Typ
Flüssig	Lambic-Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
	Hoch	17-24	70-80	11

Geschmacksprofil

Neutral, Milchsäure, Essigsäure

Biersorten

Fruchtbier, Lambic, Oud Bruin/Rotbier

Empfohlene Dosierung

PROF 65 Mrd. Zellen/hl
HOBBY 6,5 Mrd. Zellen/10l
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

3333 German Wheat



3333 German Wheat

Subtiles Geschmacksprofil für Weizenbierhefe mit einer scharfen, sauren Frische, fruchtiger, sherryartiger Nachgeschmack.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Mittel	17-24	70-76	10

Geschmacksprofil

Ester, Würzig, Banane, Gewürznelke

Biersorten

Weizen

Empfohlene Dosierung

PROF	75 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerverpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

3463 Forbidden Fruit



3463 Forbidden Fruit

Von klassischen belgischen Brauereien zur Produktion von Weißbieren bis zum klassischen Grand Cru verwendet. Fenolartiges Profil mit mäßiger Fruchtigkeit.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Mittel	17-24	72-76	12

Geschmacksprofil

Phenole, Ester, Fruchtig, Würzig

Biersorten

Helles bier, Weißbier, Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF	75 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerverpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

3522 Belgian Ardennes



3522 Belgian Ardennes

Eine der vielen großen Bierhefen, um die klassischen belgischen Ales zu produzieren. Fenolentwicklung bei erhöhter Gärungstemperatur.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Hoch	Mittel	18-24	72-76	12

Geschmacksprofil

Fruchtig, Würzig

Biersorten

Ale, Helles bier, Dunkles bier, Quadrupel, Tripel, Oud Bruin/Rotbier

Empfohlene Dosierung

PROF	75 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

3638 Bavarian Wheat



3638 Bavarian Wheat

Gut ergiebige Hefeweizen-Hefe mit einem komplexen Geschmack und Aroma. Ein Gleichgewicht aus Bananen- und Kaugummi- Ester mit Litchie- und Apfel-/Pflaumen-Estern und Gewürznelke.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Mittel	18-24	70-76	10

Geschmacksprofil

Ester, Fruchtig, Banane, Gewürznelke

Biersorten

Weizen

Empfohlene Dosierung

PROF	75 Mrd. Zellen/ hl °P
HOBBY (Spezifisches Gewicht -1000)	Siehe Dosie- rungstabelle

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

3711 French Saison



3711 French Saison

Saison-Hefe, die den Effekt von Kräutern und das Hopfenaroma verstärkt. Hervorragend für Biere mit einem kräftigen Aroma und einem starken Kräuterbouquet. Schnelle Gärung mit geringer Ausflockung. Für einen vollmundigen Geschmack.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Hoch	18-25	77-83	12

Geschmacksprofil

Phenole, Ester, Würzig

Biersorten

Helles Bier, Saisonbier, Weißbier, Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

3724 Belgian Saison Ale



3724 Belgian Saison Ale

Klassische Saison-Hefe, würziges und komplexes Aroma. Saurer trockenen Geschmack mit milder Fruchtigkeit. Erfrischender Abgang mit milder Säure. Bessere Ergebnisse bei weniger erhöhten Gärungstemperatur. Vergärt in der Regel langsam.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Gering	Hoch	21-35	76-80	12

Geschmacksprofil

Phenole, Ester, Fruchtig,
Würzig

Biersorten

Saisonbier

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

3763 Roeselaere



3763 Roeselaere

Spezial-Hefe für Vlaams Oudbruin (flämisches Braunbier). Enthält Lambic-Kulturen, die für die charakteristischen Erdtöne und die leicht säuerliche Note dieser Biersorte sorgen. Es ist ein langer Reifeprozess (bis zu 18 Monate) erforderlich, damit dieses Bier seinen vollen Geschmack und Säuregrad erreicht.

Form	Typ
Flüssig	Lambic-Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
	Hoch	18-30	80	11

Geschmacksprofil

Milchsäure, Essigsäure

Biersorten

Lambic, Oud Bruin/Rotbier

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerverpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.

BROUWLAND



www.brouwland.com

Wyeast

3787 Trap High Gravity



3787 Trap High Gravity

Robuste, spitzenergiebige Hefe mit fenolartigem Charakter. Alkoholtoleranz bis 12 %. Ideal für Biere de Garde. Gärt herb mit reichem Esterprofil und malzigem Nachgeschmack.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Mittel	18-25	74-78	12

Geschmacksprofil

Phenole, Ester, Fruchtig

Biersorten

Helles bier, Dunkles bier,
Quadrupel, Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerverpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.

BROUWLAND



www.brouwland.com

Wyeast

3942 Belgian Wheat



3942 Belgian Wheat

Esterartige, wenig Fenol produzierende Hefe von einer kleinen belgischen Brauerei. Apfelund pflaumenartiger Geruch mit einem herben Nachgeschmack.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Mittel	18-23	72-76	12

Geschmacksprofil

Ester

Biersorten

Ale, Weißbier, Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

3944 Belgian Witbier



3944 Belgian Witbier

Ein leicht fenolartiger Charakter, in der Lage, um sowohl ausgezeichnete Weißbiere als auch Ales im Grand-Cru-Stil zu produzieren. Alkoholtolerant.

Form	Typ
Flüssig	Obergärige Hefe

Sedimentation	Enddichte	Temperatur °C	Vergärungsgrad Vol.%	Alk. Toleranz Vol.%
Mittel	Mittel	16-24	72-76	12

Geschmacksprofil

Phenole, Fruchtig, Wür-
zig

Biersorten

Ale, Helles bier, Dunkles
bier, Weißbier, Tripel

Empfohlene Dosierung

PROF 75 Mrd. Zellen/
hl °P

HOBBY Siehe Dosie-
(Spezifisches rungstabelle
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.



Wyeast

5112 Brett. Bruxel.



5112 Brett. Bruxel.

Wildhefe, aus Brauereikulturen der Brüsseler Region in Belgien isoliert. Produziert den klassische, süßen, pferdehaarigen Charakter, welcher den Bieren dieser Region eigen ist: Gueuze, Lambics, saures Braun. Gärt am besten in Bierwürzen mit niedrigem pHWert, 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.

Form

Typ

Flüssig

Lambic-Hefe

Sedimentation

Enddichte

Temperatur °C

Vergärungsgrad Vol.%

Alk. Toleranz Vol.%

Mittel

Hoch

15-24

100

12

Geschmacksprofil

Essigsäure

Biersorten

Fruchtbier, Lambic, Oud
Bruin/Rotbier

Empfohlene Dosierung

PROF 65 Mrd. Zellen/hl

HOBBY 6,5 Mrd. Zellen/10l
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.

BROUWLAND



www.brouwland.com

Wyeast

5335 Lactobacillus



5335 Lactobacillus

Milchsäurebakterie, welche 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.

Form

Typ

Flüssig

Lambic-Hefe

Sedimentation

Enddichte

Temperatur °C

Vergärungsgrad Vol.%

Alk. Toleranz Vol.%

15-35

-

9

Geschmacksprofil

Milchsäure

Biersorten

Fruchtbier, Lambic, Oud
Bruin/Rotbier

Empfohlene Dosierung

PROF

HOBBY
(Spezifisches Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.

BROUWLAND



www.brouwland.com

Wyeast

5733 Pediococcus



5733 Pediococcus

Milchsäurebakterie, welche 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.

Form

Typ

Flüssig

Lambic-Hefe

Sedimentation

Enddichte

Temperatur °C

Vergärungsgrad Vol.%

Alk. Toleranz Vol.%

15-35

-

9

Geschmacksprofil

Milchsäure

Biersorten

Fruchtbier, Lambic, Oud
Bruin/Rotbier

Empfohlene Dosierung

PROF

HOBBY

(Spezifisches
Gewicht -1000)

Abpackungen

Smackpack

Alle Angaben beruhen auf den gegenwärtig verfügbaren Informationen und dienen nur als Anhaltspunkt. Bitte schlagen Sie vor der Verwendung immer in den technischen Informationen oder Prüfungszeugnissen des Produkts nach. Die Lagerzeit und -bedingungen sowie die Verpackung können die Ergebnisse stark beeinflussen. Prüfen Sie, ob sich das Produkt in der unbeschädigten Brewferm®-Originalverpackung oder Herstellerpackung befindet und bei Ihrem Lieferanten kühl gelagert wurde. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.brouwland.com oder unter der Telefonnummer +32 11 40 14 08.

BROUWLAND



www.brouwland.com

Berechnungsbeispiel 1

Menge an Würze	20 Liter
Spezifisches Gewicht	1045
Hefeart	Fermentis T-58
Empfohlene Dosierung	1 g/10 l/10 SG
Zu verwenden (Menge)	$1 \times 2,0 \times 4,5 = 9$ Gramm

Berechnungsbeispiel 2

Menge an Würze	30 Liter
Spezifisches Gewicht	1080
Hefeart	Brewferm Lager
Empfohlene Dosierung	2 g/10 l/10 SG
Zu verwenden (Menge)	$2 \times 3,0 \times 8,0 = 48$ Gramm

Berechnungsbeispiel 3

Menge an Würze	135 Liter
Spezifisches Gewicht	14 Plato
Hefeart	Lallemand BRV-97
Empfohlene Dosierung	4 g/hl/°P
Zu verwenden (Menge)	$4 \times 1,35 \times 14 = 75$ Gramm

BROUWLAND



www.brouwland.com

Dosierungstabelle für obergärige Trockenhefe

Literanzahl ->		10	15	20	30	40	50	70	100
SG	Plato	Zu verwendende Menge an Trockenhefe in Gramm							
1035	9	4	5	7	11	14	18	25	35
1040	10	4	6	8	12	16	20	28	40
1045	11	5	7	9	14	18	23	32	45
1050	13	5	8	10	15	20	25	35	50
1055	14	6	8	11	17	22	28	39	55
1060	15	6	9	12	18	24	30	42	60
1065	16	7	10	13	20	26	33	46	65
1070	18	7	11	14	21	28	35	49	70
1075	19	8	11	15	23	30	38	53	75
1080	20	8	12	16	24	32	40	56	80
1090	23	9	14	18	27	36	45	63	90
1100	25	10	15	20	30	40	50	70	100

Dosierungstabelle für untergärige Trockenhefe

Literanzahl ->		10	15	20	30	40	50	70	100
SG	Plato	Zu verwendende Menge an Trockenhefe in Gramm							
1035	9	7	11	14	21	28	35	49	70
1040	10	8	12	16	24	32	40	56	80
1045	11	9	14	18	27	36	45	63	90
1050	13	10	15	20	30	40	50	70	100
1055	14	11	17	22	33	44	55	77	110
1060	15	12	18	24	36	48	60	84	120
1065	16	13	20	26	39	52	65	91	130
1070	18	14	21	28	42	56	70	98	140
1075	19	15	23	30	45	60	75	105	150
1080	20	16	24	32	48	64	80	112	160
1090	23	18	27	36	54	72	90	126	180
1100	25	20	30	40	60	80	100	140	200

Anmerkung: Untergärige Hefen können auch bei 20 °C zugegeben werden. Dann reicht die gleiche Dosierung wie für eine obergärige Hefe. Sobald die ersten Anzeichen der Gärung sichtbar sind, muss auf die Gärtemperatur herunter gekühlt werden.

Mauribrew
Wyeast

Wyeast-Dosierungstabelle für flüssige Ale-Hefen (obergärige Hefen)

Literanzahl ->		10	15	20	30	40	50	70	100
SG	Plato	Erforderliche Menge an Hefezellen in Mrd. 1 Smack Pack = 100 Mrd. Zellen							
1035	9	50	75	100	150	200	250	350	500
1040	10	50	75	100	150	200	250	350	500
1045	11	50	75	100	150	200	250	350	500
1050	12	50	75	100	150	200	250	350	500
1055	14	50	75	100	150	200	250	350	500
1060	15	50	75	100	150	200	250	350	500
1065	16	100	150	200	300	400	500	700	1000
1070	17	100	150	200	300	400	500	700	1000
1075	19	100	150	200	300	400	500	700	1000
1080	20	150	225	300	450	600	750	1050	1500
1090	22	150	225	300	450	600	750	1050	1500
1100	25	150	225	300	450	600	750	1050	1500

Wyeast-Dosierungstabelle für flüssige Ale-Hefen (obergärige Hefen)

Literanzahl ->		10	15	20	30	40	50	70	100
SG	Plato	Erforderliche Anzahl an Smack Packs (Empfehlung Wyeast)							
1035	9	0,5	0,8	1,0	1,5	2,0	2,5	3,5	5,0
1040	10	0,5	0,8	1,0	1,5	2,0	2,5	3,5	5,0
1045	11	0,5	0,8	1,0	1,5	2,0	2,5	3,5	5,0
1050	12	0,5	0,8	1,0	1,5	2,0	2,5	3,5	5,0
1055	14	0,5	0,8	1,0	1,5	2,0	2,5	3,5	5,0
1060	15	0,5	0,8	1,0	1,5	2,0	2,5	3,5	5,0
1065	16	1,0	1,5	2,0	3,0	4,0	5,0	7,0	10,0
1070	17	1,0	1,5	2,0	3,0	4,0	5,0	7,0	10,0
1075	19	1,0	1,5	2,0	3,0	4,0	5,0	7,0	10,0
1080	20	1,5	2,3	3,0	4,5	6,0	7,5	10,5	15,0
1090	22	1,5	2,3	3,0	4,5	6,0	7,5	10,5	15,0
1100	25	1,5	2,3	3,0	4,5	6,0	7,5	10,5	15,0

Mr. Malty Wyeast-Dosierungstabelle für flüssige Ale-Hefen (obergärige Hefen)

Literanzahl ->		10	15	20	30	40	50	70	100
SG	Plato	Erforderliche Menge an Hefezellen in Mrd. 1 Smack Pack = 100 Mrd. Zellen							
1035	9	66	98	131	197	263	328	459	656
1040	10	75	113	150	225	300	375	525	750
1045	11	84	127	169	253	338	422	591	844
1050	13	94	141	188	281	375	469	656	938
1055	14	103	155	206	309	413	516	722	1031
1060	15	113	169	225	338	450	563	788	1125
1065	16	122	183	244	366	488	609	853	1219
1070	18	131	197	263	394	525	656	919	1313
1075	19	141	211	281	422	563	703	984	1406
1080	20	150	225	300	450	600	750	1050	1500
1090	23	169	253	338	506	675	844	1181	1688
1100	25	188	281	375	563	750	938	1313	1875

Mr. Malty Wyeast-Dosierungstabelle für flüssige Ale-Hefen (obergärige Hefen)

Literanzahl ->		10	15	20	30	40	50	70	100
SG	Plato	Erforderliche Anzahl an Smack Packs für eine Zugabe von 0,75 Mio. Zellen/ml/°P.							
1035	9	0,7	1,0	1,3	2,0	2,6	3,3	4,6	6,6
1040	10	0,8	1,1	1,5	2,3	3,0	3,8	5,3	7,5
1045	11	0,8	1,3	1,7	2,5	3,4	4,2	5,9	8,4
1050	13	0,9	1,4	1,9	2,8	3,8	4,7	6,6	9,4
1055	14	1,0	1,5	2,1	3,1	4,1	5,2	7,2	10,3
1060	15	1,1	1,7	2,3	3,4	4,5	5,6	7,9	11,3
1065	16	1,2	1,8	2,4	3,7	4,9	6,1	8,5	12,2
1070	18	1,3	2,0	2,6	3,9	5,3	6,6	9,2	13,1
1075	19	1,4	2,1	2,8	4,2	5,6	7,0	9,8	14,1
1080	20	1,5	2,3	3,0	4,5	6,0	7,5	10,5	15,0
1090	23	1,7	2,5	3,4	5,1	6,8	8,4	11,8	16,9
1100	25	1,9	2,8	3,8	5,6	7,5	9,4	13,1	18,8

BROUWLAND



www.brouwland.com

Wyeast-Dosierungstabelle für flüssige Lager- und Kölsch-Hefen (untergärige Hefen)

Literanzahl ->		10	15	20	30	40	50	70	100
SG	Plato	Erforderliche Menge an Hefezellen in Mrd. 1 Smack Pack = 100 Mrd. Zellen							
1035	9	100	150	200	300	400	500	700	1000
1040	10	100	150	200	300	400	500	700	1000
1045	11	100	150	200	300	400	500	700	1000
1050	13	100	150	200	300	400	500	700	1000
1055	14	100	150	200	300	400	500	700	1000
1060	15	100	150	200	300	400	500	700	1000
1065	16	150	225	300	450	600	750	1050	1500
1070	18	150	225	300	450	600	750	1050	1500
1075	19	150	225	300	450	600	750	1050	1500
1080	20	200	300	400	600	800	1000	1400	2000
1090	23	200	300	400	600	800	1000	1400	2000
11	25	200	300	400	600	800	1000	1400	2000

Anmerkung: Untergärige Hefen können auch bei 20 °C zugegeben werden. Dann reicht die gleiche Dosierung wie für eine obergärige Hefe. Sobald die ersten Anzeichen der Gärung sichtbar sind, muss auf die Gärtemperatur herunter gekühlt werden.

Wyeast-Dosierungstabelle für flüssige Lager- und Kölsch-Hefen (untergärige Hefen)

Literanzahl ->		10	15	20	30	40	50	70	100
SG	Plato	Erforderliche Anzahl an Smack Packs (Empfehlung Wyeast)							
1035	9	1,0	1,5	2,0	3,0	4,0	5,0	7,0	10,0
1040	10	1,0	1,5	2,0	3,0	4,0	5,0	7,0	10,0
1045	11	1,0	1,5	2,0	3,0	4,0	5,0	7,0	10,0
1050	13	1,0	1,5	2,0	3,0	4,0	5,0	7,0	10,0
1055	14	1,0	1,5	2,0	3,0	4,0	5,0	7,0	10,0
1060	15	1,0	1,5	2,0	3,0	4,0	5,0	7,0	10,0
1065	16	1,5	2,3	3,0	4,5	6,0	7,5	10,5	15,0
1070	18	1,5	2,3	3,0	4,5	6,0	7,5	10,5	15,0
1075	19	1,5	2,3	3,0	4,5	6,0	7,5	10,5	15,0
1080	20	2,0	3,0	4,0	6,0	8,0	10,0	14,0	20,0
1090	23	2,0	3,0	4,0	6,0	8,0	10,0	14,0	20,0
1100	25	2,0	3,0	4,0	6,0	8,0	10,0	14,0	20,0

Anmerkung: Untergärige Hefen können auch bei 20 °C zugegeben werden. Dann reicht die gleiche Dosierung wie für eine obergärige Hefe. Sobald die ersten Anzeichen der Gärung sichtbar sind, muss auf die Gärtemperatur herunter gekühlt werden.

BROUWLAND



www.brouwland.com

Mr. Malty Wyeast-Dosierungstabelle für flüssige Lager- und Kölsch-Hefen (untergärige Hefen)

Literanzahl ->		10	15	20	30	40	50	70	100
SG	Plato	Erforderliche Menge an Hefezellen in Mrd. 1 Smack Pack = 100 Mrd. Zellen							
1035	9	131	197	263	394	525	656	919	1313
1040	10	150	225	300	450	600	750	1050	1500
1045	11	169	253	338	506	675	844	1181	1688
1050	13	188	281	375	563	750	938	1313	1875
1055	14	206	309	413	619	825	1031	1444	2063
1060	15	225	338	450	675	900	1125	1575	2250
1065	16	244	366	488	731	975	1219	1706	2438
1070	18	263	394	525	788	1050	1313	1838	2625
1075	19	281	422	563	844	1125	1406	1969	2813
1080	20	300	450	600	900	1200	1500	2100	3000
1090	23	338	506	675	1013	1350	1688	2363	3375
1100	25	375	563	750	1125	1500	1875	2625	3750

Anmerkung: Untergärige Hefen können auch bei 20 °C zugegeben werden. Dann reicht die gleiche Dosierung wie für eine obergärige Hefe. Sobald die ersten Anzeichen der Gärung sichtbar sind, muss auf die Gärtemperatur herunter gekühlt werden.

Mr. Malty Wyeast-Dosierungstabelle für flüssige Lager- und Kölsch-Hefen (untergärige Hefen)

Literanzahl ->		10	15	20	30	40	50	70	100
SG	Plato	Erforderliche Anzahl an Smack Packs für eine Zugabe von 1,5 Mio. Zellen/ml/°P.							
1035	9	1,3	2,0	2,6	3,9	5,3	6,6	9,2	13,1
1040	10	1,5	2,3	3,0	4,5	6,0	7,5	10,5	15,0
1045	11	1,7	2,5	3,4	5,1	6,8	8,4	11,8	16,9
1050	13	1,9	2,8	3,8	5,6	7,5	9,4	13,1	18,8
1055	14	2,1	3,1	4,1	6,2	8,3	10,3	14,4	20,6
1060	15	2,3	3,4	4,5	6,8	9,0	11,3	15,8	22,5
1065	16	2,4	3,7	4,9	7,3	9,8	12,2	17,1	24,4
1070	18	2,6	3,9	5,3	7,9	10,5	13,1	18,4	26,3
1075	19	2,8	4,2	5,6	8,4	11,3	14,1	19,7	28,1
1080	20	3,0	4,5	6,0	9,0	12,0	15,0	21,0	30,0
1090	23	3,4	5,1	6,8	10,1	13,5	16,9	23,6	33,8
1100	25	3,8	5,6	7,5	11,3	15,0	18,8	26,3	37,5

Anmerkung: Untergärige Hefen können auch bei 20 °C zugegeben werden. Dann reicht die gleiche Dosierung wie für eine obergärige Hefe. Sobald die ersten Anzeichen der Gärung sichtbar sind, muss auf die Gärtemperatur herunter gekühlt werden.

BROUWLAND



www.brouwland.com