

Liebe Braufreunde,

MikeMike22001-10-31T19:27:00Z2001-10-31T19:27:00Z37844474privat37854949.281221

Liebe Braufreunde,

seit der Veröffentlichung der "Kochsalzmethode" zur Lagerung und Vermehrung von WYEAST-Flüssighefen Mitte November 2000 haben mich zahlreiche Hobbybrauer angeschrieben. Mit dieser Methode ist es möglich mehrfach mit einer Packung der nicht gerade billigen Hefe zu brauen. Bei vielen funktionierte die Methode anfangs nicht richtig.

In Telefonaten konnten die Ursachen jedoch gefunden werden und seither klappt es. Teilweise wurden grundlegende Fehler gemacht, z.B. Hefe mit Würze verwechselt usw.

Nachfolgend möchte ich die zwischenzeitlich verbesserte Methode nochmals beschreiben. In dieser Beschreibung sind die mit bekannt gewordenen Fehler und Fragen mit eingearbeitet.

LAGERUNG UND VERMEHRUNG VON WYEAST-FLÜSSIGHEFEN

Zuerst muss man sich aus der Apotheke pro Hefebeutel 1 Flasche mit 100 ml isotoner Kochsalz-Lösung NaCl 0,9 % besorgen. Diese Flaschen sind mit einem Gummipfropfen verschlossen der nicht entfernt werden darf. Außerdem benötigt man ein paar sterile Einwegspritzen 10 ml und dazu passende Nadeln.

Um in den Flaschen Platz für die Hefe zu schaffen werden nun mit der Spritze ca. 20 ml Kochsalzlösung herausgeholt und weggeschüttet. Den Gummipfropfen sollte man mit Alkohol abwischen bevor man mit der Nadel reinsticht um alles absolut steril zu halten.

Nun wird die Packung mit der WYEAST-Hefe geöffnet. Die Hefe ist im Goldenen Beutel und im kleinen Inlet ist die Würze! Zuvor muß man den Goldenen Beutel mit der Hefe gründlich reinigen und mit Alkohol abreiben. Das Inlet mit der Würze kann man wegwerfen. Erst dann holt man mit der Spritze die Hefe heraus und spritzt diese in die Flasche mit der Kochsalzlösung. Am besten macht man das mit einem Helfer der den Hefebeutel festhält. Man muss unbedingt darauf achten, dass keinerlei Würze mit in die Flasche mit der Kochsalzlösung kommt da die Hefe sonst zu gären anfangen könnte.

Das war es schon. Die Flasche mit der Hefe-Kochsalzlösung im Kühlschrank bei Temperaturen über 0 Grad aufheben. Die Hefe hält sich so über viele Monate hinweg und man kann sich somit eine eigene Hefebank mit verschiedenen Hefen zulegen. Die beschriebene Methode funktioniert mit ober- und mit untergäriger Hefe.

HERSTELLEN DER ANSTELLHEFE AUS HEFE-KOCHSALZLÖSUNG

Neben unserer Hefe-Kochsalzmischung benötigen wir sterile Würze. Ich halte dafür vom letzten Sud immer etwas zurück und friere diese in kleinen Portionen ein. Bei Bedarf wird die Würze dann nur noch aufgetaut und aufgekocht damit sie hundertprozentig steril ist. Es geht aber sicherlich auch Malzextraktpulver o.ä. Außerdem benötigt man ein Gefäß indem die Anstellhefe hergeführt wird. Dieses Gefäß sollte mindesten 50 Prozent mehr Volumen haben als die benötigte Menge Anstellhefe (wegen der Schaumbildung). Außerdem muss dieses Gefäß ebenfalls absolut steril sein (auskochen).

Die Hefe-Kochsalzlösung rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und langsam auf Zimmertemperatur kommen lassen. Mit der Spritze 10 ml herausholen (Gummipfropfen vorher mit Alkohol saubermachen!) und in das Gefäß geben. Anschließend 10 ml Würze hinzugeben. Das Gefäß öfters kräftig schwenken oder schütteln damit die Hefe gut belüftet wird und anschließend bei 20 bis 25 Grad warm stellen (auch die

Liebe Braufreunde,

untergärige Hefe).

Nach ca. 24 Stunden gibt man ca. 100 ml Würze hinzu und belüftet wieder kräftig. Ein bis zwei Tage später sollten deutliche Gärzeichen sichtbar sein (Bläschenbildung, Schaumbildung). Jetzt kann man weitere 500 bis 1000 ml Würze hinzugeben, je nachdem wie viel Anstellhefe man benötigt (für ca. 20 bis 25 Liter obergäriges Bier benötigt man ca. 0,5 Liter, für die gleiche Menge untergäriges Bier ca. 1 Liter). Kräftiges Belüften nicht vergessen.

Weitere 24 bis 36 Stunden später hat man eine kräftig gärende Anstellhefe für seinen Sud. Sollte sich der Brautermin verschieben kann man die Anstellhefe durchaus noch weiterführen, indem man einfach immer etwas Würze als Hefenahrung zugibt. Bei den Zugaben der Würze muss man noch darauf achten, dass diese etwa die gleiche Temperatur hat wie die Anstellhefe. Die Hefe könnte sonst einen "Temperaturschock" bekommen, was zu Gärproblemen führen kann.

HÄUFIGE FEHLER:

Verwechslung von Würze und Hefe:

Im großen goldenen WYEAST-Beutel ist die Hefe, im kleinen durchsichtigen Beutel ist die Würze (kann weg).

Gärung in der Anstellhefe kommt nicht oder nur schlecht auf, Anstellhefe wird gammelig:

- a) Es wurde vor allem anfangs zuviel Würze auf die Hefe gegeben. Die Hefe ist durch die Kochsalzlösung eh schon reichlich verdünnt. Kommt zuviel Würze drauf wird diese durch die wilden Hefen, Schimmelpilzsporen usw, die in der Luft sind kaputt bevor sich die Hefe ausreichend vermehrt hat und die Sache schützt. Deshalb die Anstellhefe anfangs in kleinen Schritten hochpeppeln.
- b) Es wurde nicht steril gearbeitet. Arbeiten wie im Operationssaal ist wichtig, aber anfangs lästig. Man gewöhnt sich aber auch ziemlich schnell daran und dann klappt's auch mit der Anstellhefe.
- c) Zu schwach belüftet. Die Versorgung mit Sauerstoff ist wichtig für die Hefevermehrung. Durch die einsetzende Atmung wird der Stoffwechsel der Hefe aktiviert und neue Zellsubstanz gebildet. Man kann nicht zuviel belüften, nur zuwenig.

Viel Erfolg!

Wolfgang Pfeffer

P.S. Ich hab letzte Woche Bier gebraut. Die dafür verwendete WYEAST-Flüssighefe habe ich vor knapp 1 Jahr wie oben beschrieben behandelt. Mein Bier gärt optimal, trotz dieser langen Zeit!