

# ANWENDUNGSHINWEISE FÜR WYEAST FLÜSSIGHEFE

## Lagerung

Lagern Sie Ihren Hefevorrat im Kühlschrank (nicht einfrieren). So ist die Hefe ab aufgedrucktem Herstellungsdatum mind. 9 Monate haltbar.

## Hefe inkubieren

Die verschweißte WYEAST-Verpackung (smack-pack) ist speziell für Hobbybrauer entwickelt worden. Sie enthält 50 ml sterile Würze sowie ein Beutel Flüssighefe mit 6-8 Milliarden Hefezellen, ausreichend für 20 Liter Bier. Die Hefe muss einige Tage vor dem Brautermis inkubiert, d. h. zum Wachstum gebracht werden. Die Inkubations- bzw. Angärzeit bis zum Brautermis beträgt pro Monat ab Herstellungsdatum ca. 12 Stunden. Das Herstellungsdatum entnehmen Sie bitte dem Aufdruck der Packung. Hefe aktivieren: Legen Sie die Verpackung auf den Tisch und ertasten Sie den inneren Hefebeutel. Zerdrücken Sie den Hefebeutel mit der flachen Hand, die Verpackung bleibt dabei verschlossen und dicht. Nun kneten Sie die Packung, um die Hefe mit der Würze zu vermengen. Die Angärtemperatur sollte etwa 25 °C betragen. Infolge der Gärungskohlensäure bläht sich das Paket während Angärzeit 2 bis 3 cm auf – ein Zeichen dafür, dass die Hefe einsatzbereit ist.

## Hefe anstellen

Die Anstellwürze sollte ebenfalls eine Temperatur von etwa 25 °C haben. Belüften Sie Ihre Würze vor dem Anstellen durch intensives Rühren mit einem sterilen Schneebesen. Die Hefepackung sowie eine Schere sterilisieren (z.B. mit Desi Plus, Art.-Nr. 6036) und das Paket aufschneiden. Den Inhalt in die Anstellwürze gießen und leicht einrühren. Verschließen Sie das Gärgefäß locker mit dem Deckel und lassen Sie es bei Raumtemperatur (21-24 °C) stehen bis die Gärung beginnt. Erste Anzeichen der Gärung (beginnende Kräusenbildung) sind nach ca. 24 Stunden sichtbar. Nach Gärbeginn stellen Sie das Gärfass an einen Platz mit der für die jeweilige Hefeart angegebenen Gärtemperatur (s.u.); streben Sie im angegebenen Bereich möglichst die niedrigere Temperatur an.

## Starterkultur

Für einen optimalen Gärverlauf empfehlen wir Ihnen, die inkubierte Hefe zunächst in Vorderwürze herzuführen. Diese Starterkultur erhöht den Gehalt an aktiven Hefezellen und beschleunigt die Angärung der Anstellwürze. Damit wird zudem die mikrobiologische Sicherheit erhöht. Für die Starterkultur füllen Sie am Brautag beim Abläutern 200 ml Vorderwürze in einen kleinen Kochtopf ab. Diese Würze wird mit 200 ml Wasser verdünnt, 15 Minuten lang gekocht (dadurch ist sie keimfrei) und im Wasserbad auf ca. 25 °C abgekühlt. Anschließend füllen Sie die Würze in ein sterilisiertes Einmachglas (ca. 1 bis 2 Liter) und belüften die Würze durch kräftiges Rühren mit einem sterilen Löffel. Diesem Nährmedium wird nun die inkubierte Hefe zugegeben. Die Starterkultur sollte bis zum Zeitpunkt des Anstellens bei etwa 25 °C gehalten und locker abgedeckt werden. Als Nährmedium können Sie statt Vorderwürze auch eine sterile Würze aus 400 ml Wasser und 30 bis 40 g Malzextraktpulver herstellen und diese bereits einen Tag vor Ihrem Brautermis ansetzen.

## Hinweise für unsere WYEAST-Hefen:

**Pils (Pilsen Lager).** Untergärig. Gärtemperatur 9-14°C. Klassische Pilshefe, weich, leicht malzig, trockener, frischerherber und sauberer Geschmack. Ausflockung mittel.

**Tschechisches Pilsener (Czech Pils).** Untergärig. Gärtemperatur 10-14°C. Klassische Pilshefe, herb aber Malz betont. Die perfekte Wahl für Pilsener und Bockbiere. Ausflockung mittel bis hoch.

**Altbier (German ale).** Obergärig. Gärtemperatur 13-20°C. Hochvergärend, gärt herb und frisch, gibt einen komplexen, aber milden Geschmack. Produziert eine sehr stabile Schaumkrone. Ausflockung gering.

**Kölsch.** Obergärig. Gärtemperatur 13-21°C. Ein Hybride mit Ale- und Pilscharakter, entwickelt ausgezeichnete Malzigkeit mit mäßiger Fruchtigkeit und frischem Nachgeschmack. Gärt gut bei mäßigen Temperaturen. Ausflockung gering.

**Weihenstephan Weizenbier.** Obergärig. Gärtemperatur 18-24°C., beste Ergebnisse bei 20°C. Klassische, einzigartige Hefe, die den typischen Weizencharakter produziert. Ausflockung gering.

**Irish Ale.** Obergärig. Gärtemperatur 17-22°C. Bestens für Stout-Biere, aber auch für Porter und Bitter. Klar, weich, sanft und gut strukturiert, etwas Restmalz und Restfruchtigkeit. Ausflockung mittel.