

# Craft yeasts

GMO FREE

Stammcharakterisierung in Zusammenarbeit mit der Abteilung für 'Brauereiwesen Naturwissenschaften und Fermentationstechnologie' des **Meurice Instituts in Brüssel**.

**Brewline® hat ausgewählte 5 Ober- und Untergärige Bierhefestämme.**

Ihre ausgeprägten Profile geben den Brauereien die Möglichkeit, das Bier ihrer Wahl unter optimalen Gärbedingungen herzustellen.

## Folk Ale

Authentisch

Zeigt ein ausgewogenes aromatisches Profil, leicht floral und würzig. Kinetik sehr schnelle Gärung und Beständigkeit gegen hohe Alkoholwerte.

**Folk Ale** ist gut geeignet für Stark Biere mit.

- **Flockung:** hoch
- **Sédimentation:** stark
- **Vergärungsgrad:** 73-75%
- **Alkoholtoleranz (%vol):** bis 11
- **Fermentative Kinetik:** sehr schnell (3 Tage\*)
- **Diacetylproduktion:** niedrig

## Classic Lager

Original W34/70

Bewahrt die organoleptischen Eigenschaften der verwendeten Malze und des Hopfens. Kinetik schnelle und regelmäßige Gärung. **Classic Lager** verträgt hohe Alkoholgehalte. Sehr gute Flockung und Sedimentation. Geeignet für Pilsner, Lager, Dortmunder, Münchener.

- **Flockung:** hoch
- **Sédimentation:** stark
- **Vergärungsgrad:** 80-82%
- **Alkoholtoleranz (%vol):** 11
- **Fermentative Kinetik:** sehr schnell (3 Tage\*)
- **Diacetylproduktion:** niedrig

## Pop Ale

Fruchtig

Biere mit einer guten Vollmundigkeit und einer hohen aromatischen Intensität mit fruchtigen und blumigen Noten, die sich perfekt mit Hopfenaromen verbinden. **Pop Ale** wird sehr geschätzt bei Ales, IPA und für alle Arten von aromabetonten Bieren.

- **Flockung:** hoch
- **Sédimentation:** stark
- **Vergärungsgrad:** 75-80%
- **Alkoholtoleranz (%vol):** bis 8,5
- **Fermentative Kinetik:** schnell (4 Tage\*)
- **Diacetylproduktion:** niedrig

## Hip-Hop Lager

Flexibel

**Hip-Hop** gärt über einen weiten Temperaturbereich. Produziert vollmundigere Biere zwischen 10 und 17°C und schlanke, hochvergorene Biere zwischen 20 und 24°C. Sehr gute Gärungskinetik, niedrige Esterproduktion. Flockung und sehr schnelle Sedimentation am Ende der Gärung. Sein neutrales Profil ist für internationale Biertypen wie Pils und Lager geeignet.

- **Flockung:** sehr hoch
- **Sédimentation:** sehr hoch
- **Vergärungsgrad bei 10-16°C:** 72-75%
- **Vergärungsgrad bei 20-24°C:** 80-85%
- **Alkoholtoleranz (%vol):** bis 8,5
- **Fermentative Kinetik:** sehr schnell (3 Tage\*)
- **Diacetylproduktion:** sehr niedrig

## Rock Ale

Frisch neutral

Zeichnet sich aus durch eine schnelle Gärung und hinterlässt wenig Restzucker. Geringe Esterbildung und seine leichte Sedimentation der Hefe, erleichtert die Wahl der Biere die damit produziert werden koennen. Ideal fuer Blanche, Weizenbier und die Saisonbiere. **Rock Ale** zeichnet sich aus durch die Herstellung von leichten und erfrischenden Bieren.

- **Flockung:** niedrig
- **Sédimentation:** niedrig
- **Vergärungsgrad:** 80-85%
- **Alkoholtoleranz (%vol):** bis 7,5
- **Fermentative Kinetik:** schnell (4 Tage\*)
- **Diacetylproduktion:** niedrig

### Dosierung und Aufbewahrung

- **Gärung:** 50-100 g/hL
- **Nachgärung in der Flasche oder im Fass:** 3-5 g/hL
- **Zubereitung und Lagerung:**  
Siehe Angaben im technischen Datenblatt oder auf der Verpackung.

### Verpackung

- 500-g Beutel
- 100-g Beutel

\* Prüfbedingungen: 12°C, geimpft bei 80g/hL und fermentiert bei 20°C.

**Brewline®**

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - [www.brewline.eu](http://www.brewline.eu)