



# Brewline®

## THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

### TECHNISCHES DATENBLATT

# Craft Classic Lager

Craft Classic lager (Stamm W34/70) ist eine selektierte *Saccharomyces-Carlsbergensis*-Hefe. Es ist der von Weihenstephan isolierte Stamm von Weltruf für die Gärung von Lagerbier. Dank seiner technologischen Eigenschaften eignet er sich für die Haus-Brauerei wie für die industrielle Brauerei. Diese Hefe ermöglicht die Herstellung ausgewogener Biere mit fruchtigen und blumigen Aromen und elegantem Geschmack.

#### GÄREIGENSCHAFTEN

- Vergärungsgrad: 80-82%
- Alkoholtoleranz (%vol): 11
- Diacetylproduktion: niedrig
- Flockung: hoch
- Sédimentation: stark

#### DOSIERUNG

- Hauptgärung: 80-120 g/ hl
- Für eine Gärtemperatur < 9 ° C, eine Dosis von mehr als 200 g / hL wird empfohlen..
- Optimale Gärtemperatur: 10-18°C

#### EIGENSCHAFTEN

- Lebensfähige Hefen: > 5.10<sup>8</sup> KBE/g
- Gesamtbakterien: < 5 / mL
- Andere Hefen: < 1 / mL

#### DOSIERUNG

- Hauptgärung: 50-100 g/ hl
- Optimale Gärtemperatur: 15-25°C

#### ZUBEREITUNG

- Die notwendige Menge an Hefen in die 10-fache Menge ihres eigenen Gewichts an 23°C-warmem Wasser oder steriler Würze (+/- 3°C) schütten. Vorsichtig rühren und 15 Min. lang stehen lassen.
- Für eine gute Stoffwechselaktivität der Hefe die Temperatur des Hefeansatzes durch Zugabe einer gleichwertigen Menge an Wasser oder steriler Würze senken.
- 5 Min. lang warten und falls nötig den Vorgang wiederholen bis der Temperaturunterschied zwischen dem Hefeansatz und dem Gärtank weniger als 10°C beträgt.
- Dann den Hefeansatz in den Gärtank schütten.

#### LAGERUNG

Verpackung unter Schutzatmosphäre. In der versiegelten Originalverpackung an einem kühlen und trockenen Ort (<10 °C) lagern. Angebrochene Packungen sofort hermetisch wiederverschließen, bei 4 °C aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verwenden. Achten Sie auf das Verfallsdatum, das auf dem Etikett angegeben ist. Nach dem Öffnen schnell verbrauchen.

#### VERPACKUNG

500-g und 100-g Beutel.

CC/22-08-2019

Für den Einsatz in der Bierbrauerei. Für die Herstellung von Produkten, die für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt sind. Dieses Dokument dient nach bestem Wissen und Gewissen nur zu Informationszwecken, ohne Verpflichtung oder Garantie. Produkt in Übereinstimmung mit den Reinheitsspezifikationen, die vom Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) und von der FCC für Enzyme zur Verwendung in der Lebensmittelverarbeitung empfohlen werden. Die Nutzungsbedingungen des Produkts unterliegen der Einhaltung der geltenden Gesetze und lokalen Normen.

# Brewline®

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