



# Brewline®

## THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

### TECHNISCHES DATENBLATT

# Craft Hip Hop Lager

Craft Hip Hop Lager ist eine selektierte *Saccharomyces-Carlbergensis*-Hefe. Sie ist in der Lage, bei einem breiten Temperaturbereich zur vergären. Zwischen 10 und 17 °C erzeugt sie runde und vollmundige Bier und zwischen 20 und 24 °C Biere von großer Finesse. Sehr gute Gärkinetik, schwache Esterbildung. Sehr rasches Ausflocken und Sedimentieren am Ende der Gärung. Ihr neutrales Profil eignet sich für Biere wie zum Beispiel Exportbier. Dieses Produkt entspricht den geltenden EU-Vorschriften. Produktqualität und Reinheit werden in einem spezialisierten Labor überprüft.

#### GÄREIGENSCHAFTEN

- Vergärungsgrad bei 10-16°C: 72-75%
- Vergärungsgrad bei 20-24°C: 80-85%
- Flockung: sehr hoch
- Sédimentation: sehr hoch
- Fähigkeit, Diacetyl rasch wieder abzubauen
- Kann als Hefe für die Nachgärung eingesetzt werden

#### DOSIERUNG

- Optimale Gärtemperatur: 10-24°C
- Hauptgärung: 80 – 120 g/hl
- Pour une température de fermentation < 9 ° C, une dose de 300 g / hL est recommandée.

#### EIGENSCHAFTEN

- Lebensfähige Hefen:: > 1.10<sup>10</sup> KBE/g
- Gesamtbakterien:: <1.10<sup>4</sup> KBE/g

#### 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)