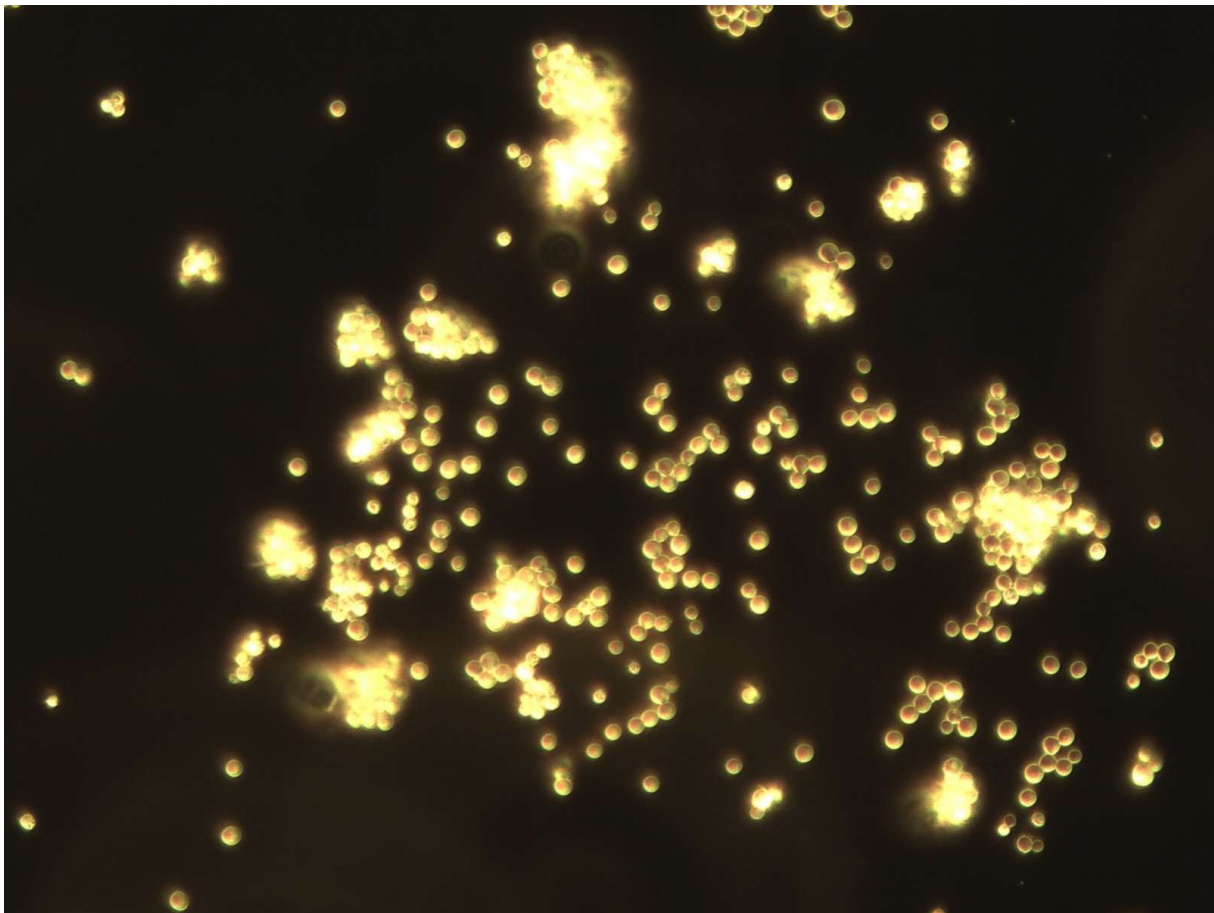


Handhabung, Besonderheiten und Vorteile der NoLow-Hefe BrewMasters One

Hefestamm:

Torulasporea delbrückii



Beschreibung:

BrewMasters One vergärt ausschließlich Glukose, Fruktose und Saccharose, d. h., es handelt sich um einen Maltose-negativen Hefestamm. Diese Zucker machen ca. 8,5–16,5 % des Gesamtzuckergehalts einer Bierwürze aus, was später einem Vergärungsgrad von 10–15 % entspricht.

Vorteile:

Bei einer gestoppten Gärung lässt sich zwar ein ähnlich niedriger Gärungsgrad erreichen, doch die gestoppte Hefe kann während des erzwungenen Gärungsendes keine Nebenprodukte abbauen. Im Gegensatz zur gestoppten Gärung durchläuft die

BrewMasters One den gesamten Gärungszyklus und produziert so ein „sauberes“ Bier. Die Hefe ist vom POF-Phänotyp und Diastaticus-NEGATIV!

Dosierung/Lagerung:

50 bis 100 g/hL, je nach der Biersorte, die Sie brauen möchten (bei höherer Würzetemperatur geringere Dosierung und umgekehrt). Die Trockenhefe sollte bei Temperaturen $<10^{\circ}\text{C}$ an einem trockenen Ort gelagert werden, sodass keine Aktivitätsverluste während der Haltbarkeit auftreten. Offene Packungen sollten zeitnah verbraucht werden.

Direkte Beimpfung:

Streuen Sie die Hefe direkt auf die Oberfläche der Würze im Gärbehälter, achten Sie auf eine gleichmäßige Verteilung und vermeiden Sie Klumpenbildung.

Rehydrierung

Die gesamte Menge Trockenhefe in der 10-fachen Menge Würze mit einer Temperatur von $20\text{--}30^{\circ}\text{C}$ auflösen. Rehydrierungszeit: 20 bis 40 Minuten. Während der Rehydrierung das Glas bitte schütteln, mischen oder vorsichtig umrühren ($100\text{--}150\text{ U/min}$); Sauerstoff ist ebenfalls wichtig für die Rehydrierung. Nach diesem Vorgang ist die Hefe cremig und bereit für die Gärung! Bitte stellen Sie sicher, dass der Temperaturunterschied zwischen Rehydrierung und Gärung nicht mehr als 10°C beträgt.

Herstellungsempfehlung mit BrewMasters One

Malze:

Helle Malze, um eine übermäßige Restsüße zu vermeiden. Münchner Malz verleiht dem Bier mehr Körper und Farbe.

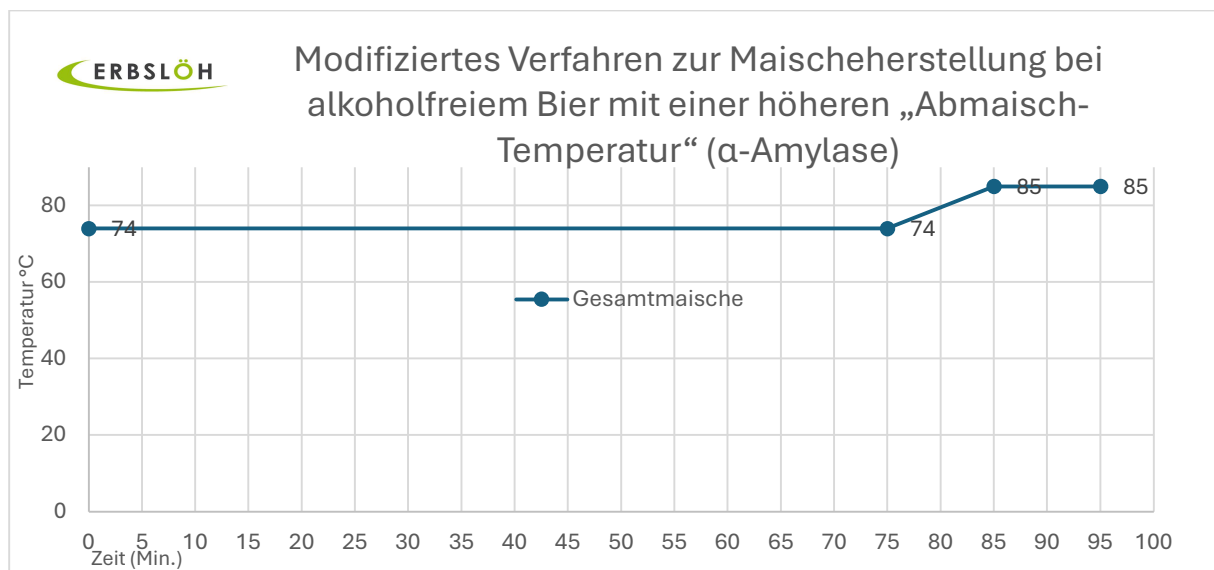
Hopfen:

Die Hopfendosage sollte im Vergleich zu einem alkoholhaltigen Bier deutlich höher sein, um die Restsüße zu maskieren. Als Richtwert gilt eine um 30 % höhere Hopfenmenge pro % Stammwürze im Vergleich zu einem alkoholhaltigen Bier.

Aromahopfen und Hopfendolden mit starkem Aroma unterstreichen den Geschmack des alkoholfreien Bieres.

Maischverfahren

Siehe Abbildung unten.



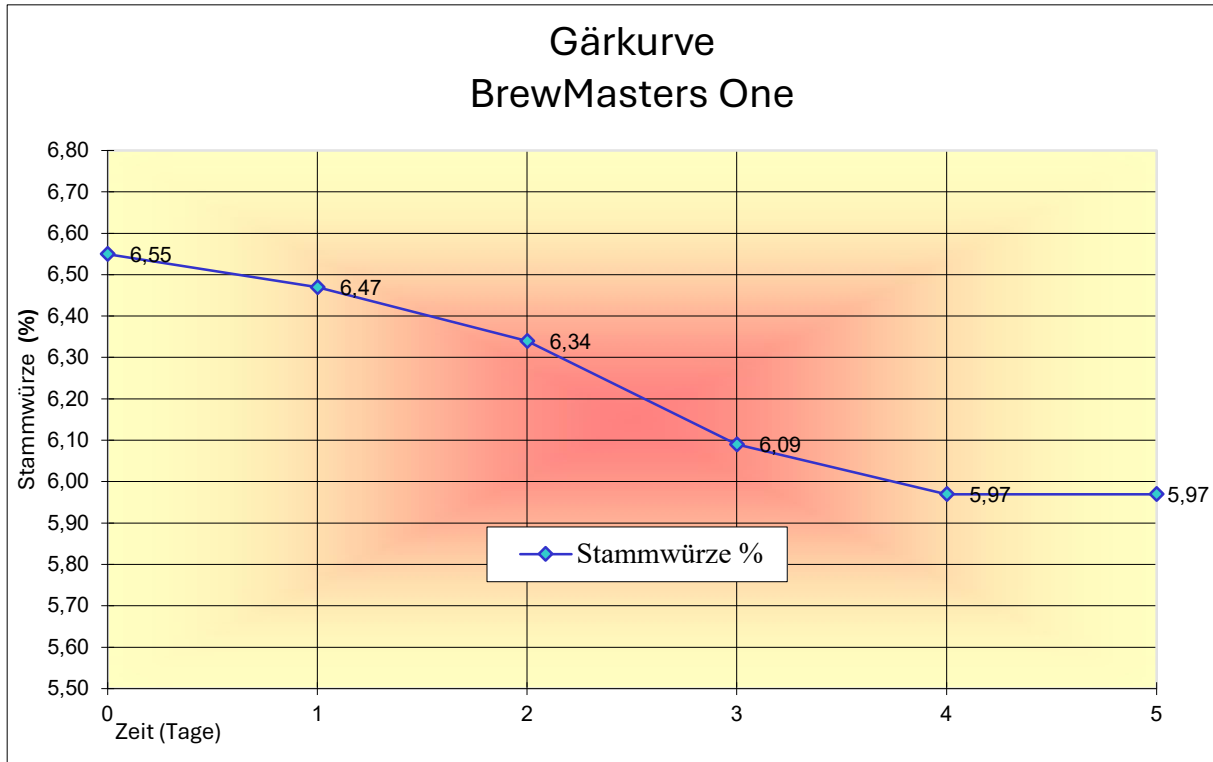
Warum eine „Abmaisch“-Temperatur von 85 °C? Durch die höhere Temperatur können wir sicherstellen, dass während des Läuterns keine Restaktivität der α -Amylase aus dem Malz vorliegt und kein zusätzlicher vergärbare Zucker in der Läuterwürze entsteht.

Die Stammwürze sollte im Bereich von 6,0–6,5 °P liegen. Dies führt zu einem Alkoholgehalt von 0,3–0,4 % vol.

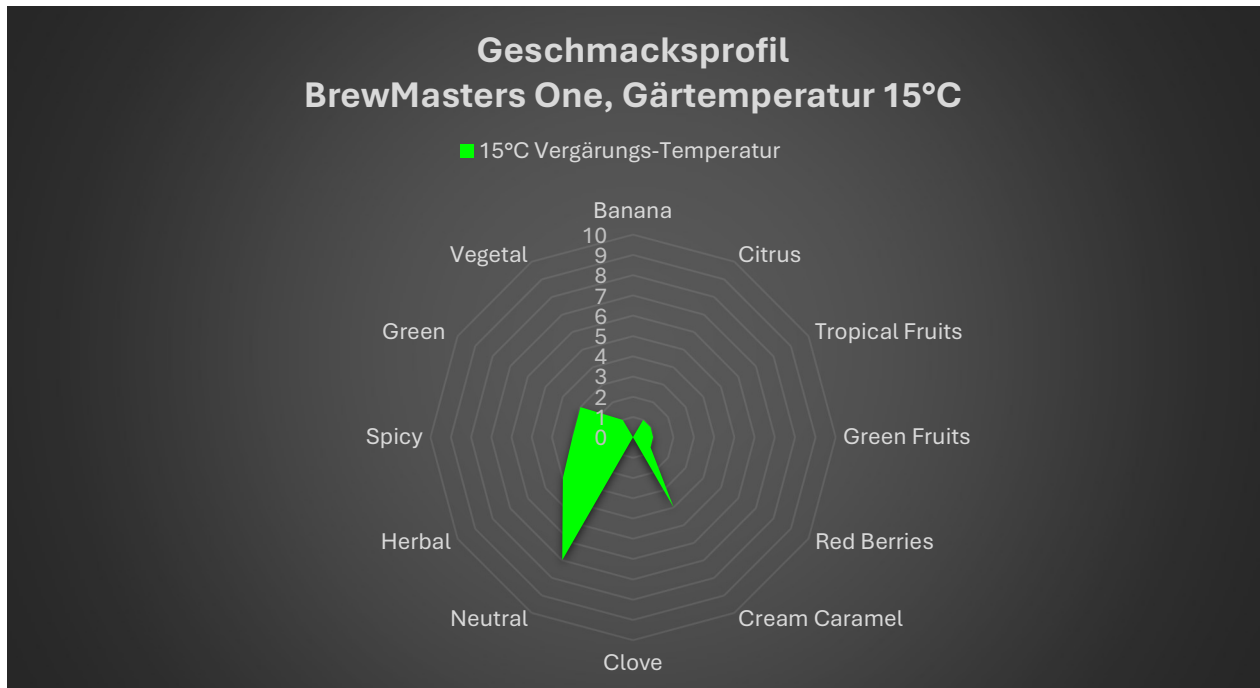
pH-Korrektur nach dem Würzekochen:

Da es bei der Gärung mit dem BrewMasters One keinen nennenswerten pH-Abfall gibt, muss der pH-Wert im Whirlpool auf 4,5–4,6 eingestellt werden (z. B. mit 50 mL/hL BOEROVIN).

Gärung



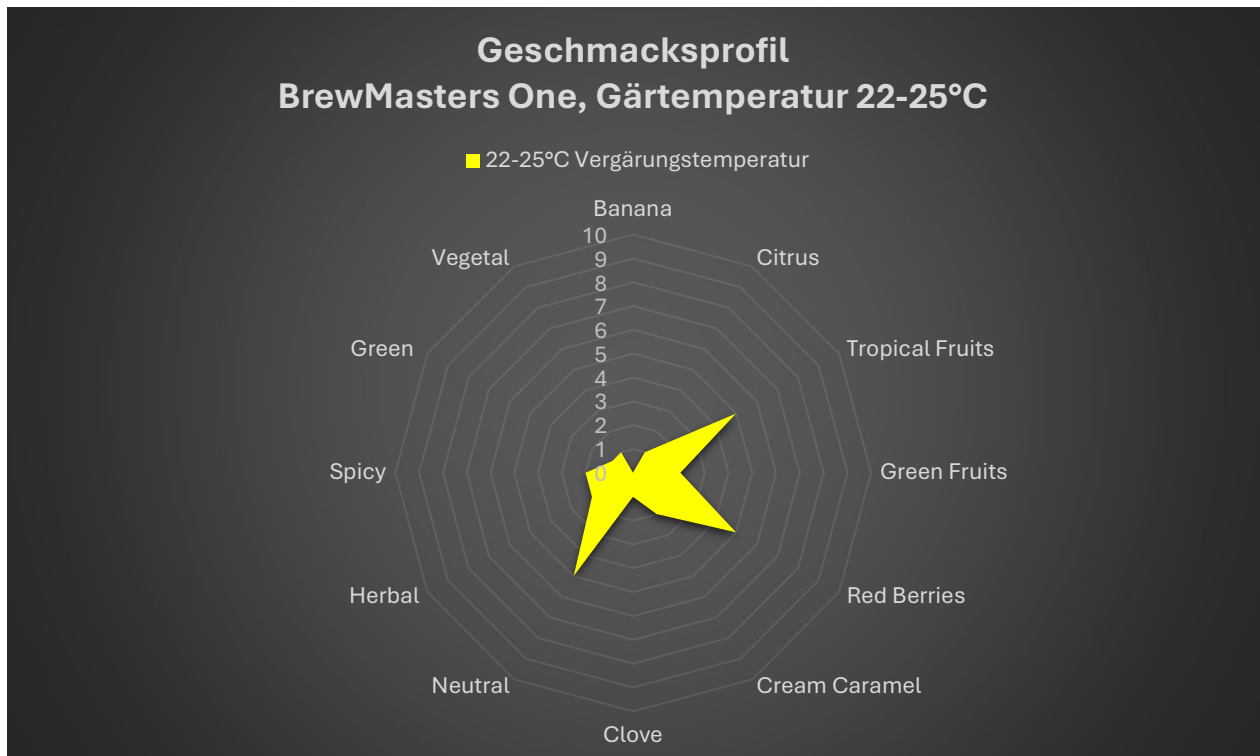
Geschmacksprofil des fertigen Bieres, 15 °C



Gärtemperatur: 15 °C

Gärzeit: 3–4 Tage

Geschmacksprofil des fertigen Bieres, 22–25 °C



Gärtemperatur: 22–25 °C

Gärzeit: 3–4 Tage

Bewertung des Geschmacksprofils

Ein Blick auf das Diagramm des Geschmacksprofils zeigt, dass allein durch die Änderung der Gärtemperatur zwei unterschiedliche Bierstile hergestellt werden können. Dies ermöglicht es dem Brauer, möglicherweise in Kombination mit einer Anpassung der Hopfenmenge/Sorte, ein fruchtiges Aromaprofil zu kreieren, das dem eines IPA oder obergärigem Bier Stil ähnelt, und andererseits bei niedrigerer Temperatur ein Bier im Stil eines bayerischen Hellen oder Pilsners zu brauen.

Karbonisierung

Biere müssen anschließend auf den gewünschten CO₂-Gehalt eingestellt werden, da bei der Gärung keine CO₂ entsteht.

Filtrationsverfahren

Für klassische untergärige Bier Stile empfehlen wir eine Filtration des Bieres. Bitte beachten Sie, dass die Filtration zu Beginn des Prozesses erfolgen muss, um sicherzustellen, dass kein höherer Alkoholgehalt oder Stammwürzegehalt aus dem zuvor gefilterten regulären Bier in das alkoholfreie Bier übergehen kann.

Stabilisierung:

Bei der Filtration des Bieres empfehlen wir eine teilweise Stabilisierung hinsichtlich des Eiweiß- und/oder Polyphenolgehalts. Aus unserer Erfahrung wissen wir, dass NA-Biere während ihrer Haltbarkeitsdauer anfällig für Trübungen und Sedimente sind. Durch die Stabilisierung können Sie eine optimale „Drinkability“ über die gesamte Haltbarkeitsdauer gewährleisten.

Pasteurisierung:

Die Pasteurisierung des in Flaschen, Dosen oder Fässern abgefüllten Produkts ist obligatorisch, da das Bier noch ausreichend vergärbaren Extrakt für Hefen enthält (z. B. die normale Betriebshefe). Der Pasteurisierungsprozess verhindert Kreuzkontaminationen, Nachgärung und einen höheren Alkoholgehalt, der für Verbraucher ein Risiko darstellt.