



Handhabung und Zubereitung von selektiver, flüssiger, alkoholfreier Bierhefe BrewMasters L-ACY

Anwendung und Dosierung:

Zugabe von 100 mL Flüssighefe/hl zur Würze, bei optimaler Gärtemperatur zwischen 20-24°C.

Vorbereitung der Flüssighefe:

Suspendieren der Gesamtmenge an Flüssighefe in einem 10-fach höheren Volumen von Würze mit einer Temperatur von 22 - 25°C.

Vermehrungszeit:

24h bis zu 36h

Während der Propagation bitte das Gefäß schütteln/mischen oder leicht rühren (100-150U/min), Sauerstoff ist für die Propagation zwingend erforderlich. Nach diesem Prozessschritt ist die Hefe bereit für die Gärung!

Wichtig:

Die propagierte Flüssighefe muss wie folgt gehandhabt werden: Verdünnung in der Propagationsphase immer 1:10 (1 Teil Hefe: 10 Teile Würze), um den best-möglichen Zustand der Hefe zu gewährleisten.

Beispiel: 5L-propagierter Hefe im ersten Schritt in 50L Würze zugeben.

Hefeernte:

Aus unserer Erfahrung empfehlen wir eine Rückgewinnung/Hefeernte der Hefe nach der Gärung nur dann, wenn Sie sicherstellen können, dass Sie keine Kreuzkontamination erhalten. Qualitätskontrollen (Mikrobiologie) nach jeder Rückgewinnung/Hefeernte werden empfohlen.

Lagerung der Flüssighefe:

Wir empfehlen eine Lagerung bei kalten Temperaturen < 5°C, um die Aktivität/Vitalität der Hefe auf höchstem Niveau zu halten. Die Lagerzeit unter diesen Bedingungen kann bis zu 4 Wochen ohne Aktivitätsverlust betragen.



Besonderheiten und Vorteile der Bierhefe BrewMasters L-ACY

Hefestamm:

Saccharomyces Ludwiggii

Besonderheit:

BrewMasters L-ACY vergärt ausschließlich Glucose, Fructose und Saccharose. Diese Zuckerarten machen ca. 8,5 – 16,5% des Gesamtzuckers einer Bierwürze aus, was später einem Vergärungsgrad von 12 – 15% entspricht.

Vorteile:

Mit einer gestoppten Gärung kann man auch auf einen ähnlich niedrigen Vergärungsgrad kommen, jedoch kann die gestoppte Hefe bei dem erzwungenen Gärende keine Nebenprodukte abbauen. BrewMasters L-ACY durchläuft im Gegensatz zur gestoppten Gärung den kompletten Gärzyklus und produziert so ein „sauberes“ Bier.

Herstellungsempfehlung mit der Bierhefe BrewMasters L-ACY

Malze:

Helle Malze zur Vermeidung einer zu starken Restsüße.

Hopfen:

Hopfungabe sollte im Vergleich zu einem Vollbier deutlich höher sein, um die Restsüße zu egalisieren. Doppelte Hopfungabe/Stammwürze im Vergleich zu einem Vollbier als Anhaltspunkt.

Starke Aromahopfen und Hopfenstopfen unterstreichen den Biergeschmack des alkoholfreien Bieres.

Maischverfahren:

Siehe separates Diagramm

Stammwürze sollte im Bereich von 7,0–9,5 %P liegen. Daraus resultiert ein Alkoholgehalt von 0,3 – 0,4 %Vol.

pH-Korrektur:

Da es bei der Gärung mit der BrewMasters L-ACY zu keinem echten pH-Sturz kommt muss der pH-Wert im Whirlpool auf 4,5 – 4,6 eingestellt werden (z.B. mit 50ml/hl BOEROVIN).

Gärung, Nachgärung und Karbonisierung:

Gärtemperatur: 20 – 22°C

Gärzeit: 3 – 4 Tage

Biere müssen nachträglich auf den gewünschten CO₂-Gehalt eingestellt werden.

Pasteurisation:

Eine Pasteurisation des abgefüllten Endproduktes ist erforderlich, da das Bier noch genügend vergärbarer Extrakt für Hefen (z.B. die normale Betriebshefe) vorhanden ist.