

Gebrauchsanweisung Wyeast Flüssighefe

Die Haltbarkeit der Wyeast Flüssighefen beträgt in der Regel 6 Monate, wenn die Hefe im Kühlschrank aufbewahrt wird. Bei richtiger Lagerung kann sie sogar 12 Monate und länger haltbar sein.

Inkubationszeit: ca. 1 – 4 Tage
Auf der Rückseite des Hefepäckchens befindet sich das Herstellungsdatum.
Geben Sie der Hefe für jeden Monat nach Herstellungsdatum 1 Tag
Inkubationszeit.

Starten der Hefekultur:

1. Legen Sie das Hefetütchen flach auf den Tisch und suchen Sie das kleine, wellige, versiegelte Päckchen in der Verpackung.
2. Legen Sie nun das Hefetütchen flach auf die Innenseite Ihrer Hand. Das innere Päckchen sollte in der Mitte Ihrer Handfläche liegen.
3. Drücken oder klopfen Sie nun kräftig mit der anderen Handfläche auf das wellige Päckchen – bis es zerplatzt und die Starterflüssigkeit (Würze) austreten kann.
Prüfen Sie, ob der innere Beutel zerplatzt ist.
4. Kneten Sie jetzt die Verpackung um die Hefe, damit sich die Hefe mit der Starterflüssigkeit vermischen kann.
5. Schütteln Sie die Verpackung gut. Am besten lassen Sie die Hefe jetzt bei Zimmertemperatur (21-26 °C) inkubieren – solange bis die Verpackung sich aufgeblasen hat und 2,5 – 3 cm dick ist.
6. Jetzt kann die Hefe der Würze zugegeben werden:
Reinigen Sie die Verpackung mit einer desinfizierenden Lösung. Schütteln Sie dann die Verpackung noch einmal kräftig, schneiden Sie sie auf und gießen Sie die flüssige Hefe in die Würze.
7. Um für eine weitere Vermehrung der Hefezellen zu sorgen empfiehlt es sich, die Würze zu belüften (durch kräftiges Rühren oder mit unserem Würzebelüftungs-Set Art.nr: Z-2100).
8. Halten Sie die Temperatur bei 23 °C bis die Gärung einsetzt. Anschließend kühlen Sie die Würze auf die gewünschte Gärtemperatur ab.