



KAMPAGNE FÜR GUTES BIER

Die Verbraucherinitiative für mehr
Biervielfalt

FACHWELT

[DER VEREIN](#)

[VERBRAUCHER](#)

[FACHWELT](#)

[START](#)

HEFE

Die folgende Auflistung ist eine Übersetzung des Angebots an Hefestämmen der Firma Wyeast Laboratories, Inc. in Hood River, Oregon USA. Die Firma hat uns freundlicherweise die Genehmigung gegeben diese Liste zu übersetzen und auf unserer WebSite zu veröffentlichen.

Diese Liste ist einerseits für alle interessierten Fachleute gedacht, sei es deutsche Forschungsinstitute und hefeherstellende und vertreibende Unternehmen, die einen Abgleich mit Ihren Erfahrungen und ihrem Angebot machen möchten und Brauereien, die vielleicht sich zu neuen Bieren inspirieren lassen möchten. Ferner kann sich der Halbprofi, sprich der Heimbrauer, informieren, welche Biertypen in den U.S.A. gefragt sind.

Nach ein wenig Einsicht in diese Liste erkennt man schnell, dass die Firma Wyeast auf Hefesorten für ausdrückstarke Biersorten setzt, wobei eine Reihe von bierkulturellen Ländern entsprechend gewürdigt werden, für uns Europäer allerdings fast unbekannte amerikanische Biertraditionen auch Anerkenntnis finden. Dem nicht-brauenden Verbraucher an sich gibt es relativ zügig ein Bild, was hier bei der Herstellung von Bier wichtig ist und was für eine tragende Rolle die Hefe für die manchmal unerahnbare Biervielfalt spielt.

Für Kontakt und Einsicht in die Originalliste, suchen Sie bitte die WebSite www.wyeastlab.com auf.

Untergärige Hefen *Saccharomyces Uvarum*

Untergärige Biere sind gewöhnlich heller und trockener als obergärige mit einem geschmacklich etwas gradlinigerem Abgang. Untergärige Hefe produziert bei kühlerer Gärung in der Regel eine größere Menge an Schwefel, welche im Laufe einer längeren Lagerphase wieder abgebaut wird. Dies ist besonders bei den qualitativ hochwertigen Pilsner-Typen von Bedeutung.

Untergärige Hefe 2007 (Pilsner). Ein klassischer amerikanischer Pilsner-Hefe-Stamm, glatt und malzig am Gaumen. Vergärt trocken und gradlinig-frisch. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 71-75%, Vergärungstemperatur: 9-13° C

Untergärige Hefe 2035 (Amerikanisch). Ergebnis üppig, kompliziert und aromatisch, für vielfältige geschmackliche Eigenschaften und geeignet für eine Reihe von untergärigen Bieren. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: 9-14° C

Untergärige Hefe 2042 (Dänisch). vollmundige, an Dortmunder-Typ angelehnte Vergärung, trocken und gradlinig-frisch. Weiches Profil betont Hopfeneigenschaften. Flockenbildung - niedrig; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: 8-13° C

Untergärige Hefe 2112 (Kalifornisch). Besonders geeignet für typische West Coast Biere des 19. Jahrhunderts. Typisch untergärige Eigenschaften auch bei Temperaturen bis zu 18° C und ermöglicht Herstellung von malzigen und besonders blanken Biere. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 67-71%, Vergärungstemp: 14-20° C.

Untergärige Hefe 2124 (Böhmisch). (Hinweis: 34/70)
Wahrscheinlicher Ursprung: Weihenstephan, Deutschland
Biersorten: Pilsner, Helles, Dunkles

Kommerzielle Beispiele können umfassen: Ayinger, Samuel Adams, Stroh, (Sudwerk - Brauerei Hübsch, Davis, CA ?)

Einsatzmöglichkeiten und Wirkungsweise: Eine Hefe des Typs Carlsberg und einsetzbar für praktisch alle untergärigen Biere auf der Welt. Geeignet für ein ausgeprägt malziges Aroma mit etwas Esterbildung und einem gradlinig-frischen Abgang. Gut ausbalanciertes Profil und für eine Reihe von untergärigen Bieren geeignet. Vergärung bei den üblichen Temperaturen für untergärige Biere. Besonders geeignet für eine Diacetyl-Rast bei 14° C 24 Stunden nach Abschluß der Gärphase. Auch geeignet für pseudo-obergärige Biere mit Gärtemperaturen von 24° C, um die Schwefelproduktion einzudämmen. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 69-73%, Vergärungstemp: 9-14° C.

Untergärige Hefe 2206 (Bayerisch). Findet bei vielen deutschen Brauereien Verwendung, um ausgeprägt vollmundige und malzigen Biere herzustellen. Gut geeignet für die Sorten Bock und Doppelbock. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: 8-14° C.

Untergärige Hefe 2247 (Europäisch). Ermöglicht sauber/gradliniges und trockenes Aromaprofil, gerade bei stark gehopften Pilsner-Bieren. Mild aromatische Substanzen, geringfügige Schwefelproduktion, trockener Abgang. Flockenbildung - niedrig; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: 8-13° C.

Untergärige Hefe 2272 (Nordamerikanisch). Traditioneller Hefestamm für nordamerikanische und kanadische untergärige Biere, hellen Pilsnern und ähnliche Biere. Malziger Abgang. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 70-76%, Vergärungstemp: 11-14° C.

Untergärige Hefe 2278 (Tschechische Pilsner). Klassische Pilsner-Hefe-Stamm aus der Heimat des Pilsner-Bieres für einen trockenen, aber malzigen Abgang. Dieser Hefestamm ist speziell geeignet für Pilsner und alle malzibetonten Biere. Der während der Vergärung entstehende Schwefel verflüchtigt sich wieder mit einer entsprechend langen Lagerung. Flockenbildung - mittel bis hoch; Vergärungsgrad 70-74%, Vergärungstemp: 10-14° C.

Untergärige Hefe 2308 (Münchner). Ein Hefestamm geeignet für besonders hochwertige untergärige Biere. Sehr mild, gut ausbalanciertes und vollmundiges Ergebnis. Besonders geeignet für Temperatursteigerung nach der Vergärung, um eine Diacetyl-Rast zu ermöglichen. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: 9-13° C.

Obergärige Hefen *Saccharomyces Cerevisiae*

Obergärige Biere sind typischerweise komplex und körperreich mit fruchtbetonten Geruch und Geschmack. Jeder Hefestamm hat einzigartige Charakteristika, die abhängig vom Einsatz und Kombination der Zutaten, sowie der Temperturführung die Eigenschaften betonen oder abmildern.

Obergärige Hefe 1007 (Deutsch).

Wahrscheinlicher Ursprung: Düsseldorf, Deutschland

Biersorten: Alt, amerikanische Weizenbiere

Kommerzielle Beispiele können umfassen: St. Stan Alt, Schlösser Alt, Frankenheim Alt und Pinkus Alt

Einsatzmöglichkeiten und Wirkungsweise: ene ausgeprägt typische obergärige Hefe, wenig Esterbildung, breite Temperaturtoleranz für den Einsatz für verschiedene Biertypen. Kalte Vergärung, Vergärungstemp: 13° C (somit einige Eigenschaften von untergärigen Hefen vorhanden, inkl. Schwefelgehalt). Dieser Hefetyp ist für trockene, gradlinig-frische Biere gedacht. Bei Vergärung bei höheren Temperaturen (Vergärungstemp: 21-24° C) entsteht eine kleine Fruchtbetonung. Extrem ausgeprägt niedrige Flockenbildung, ohne Behandlung, bzw. Filtration verbleibt Hefe in Suspension. Plattenfiltration ist schwierig. DE-Filtration oder Zentrifugieren könne Abhilfe schaffen. Entwicklung: Biere reifen ziemlich schnell, selbst wenn kalte Gärung verwendet wird. Niedriges oder kein nachweisbares Diacetyl, theoretisches Vergärungsmaximum liegt bei ungefähr 11% Alk. Vol.. Flockenbildung - niedrig; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: 13-20° C.

Weizen-Hefe 1010 (Amerikanisch). Eine typisch obergärige Hefe, trockene Vergärung, leicht säuerliche und frische Biere. Ideal für Biere, in denen ein niedriges Esterprofil wünschenswert ist, eine gute Alternative zu Hefe für Alt und Kölsch, zusammen mit amerikanischer Art Hefeweizen. Flockenbildung - niedrig; Vergärungsgrad 74-78%, Vergärungstemp: 14-23° C.

Obergärige Hefe 1028 (London). Komplexe Biere mit einem trockenen Abgang, mineralisches Profil, frisch, mit leichter Fruchtbetonung. Wird häufig für Biere mit hohem spezifischen Gewicht verwendet, bzw. wenn für solche Typen ein hoher Vergärungsgrad gewünscht ist. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: 15-22° C.

Obergärige Hefe 1056 (Amerikanisch).

Wahrscheinlicher Ursprung: Balentine India Pale Ale, USA

Biersorten: American Pale Ale, Brown Ale, Porter, Stout, IPAs

Kommerzielle Beispiele können umfassen: Sierra Nevada Ale, Balentine IPA, St. Louis Pale Ale, Flatlanders

Einsatzmöglichkeiten und Wirkungsweise: Sehr saubere und klare Aromaeigenschaften. Niedriges Fruchtroma und geringe Esterbildung. Etwas Zitrusfrucht bei niedrigen Gärtemperaturen von 15-19° C, Vielseitig einsetzbare Hefe, Malz- und Hopfencharakter wird hervorgehoben. Flockenbildung ist mäßig. Bessere Flockenbildung, wenn dunklere Malze zum Einsatz kommen. Bei helleren Bieren normalerweise Filtration notwendig. DE- oder Plattenfiltration empfohlen. Flockenbildung - niedrig bis mittel; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: 15-22° C.

Obergärige Hefe 1084 (Irish).

Wahrscheinlicher Ursprung: Dublin, Irland

Biersorten: Dry Stout, Milk Stout, Hafer Stout und Porter

Kommerzielle Beispiele können umfassen: Guinness, Beamish Stout und Murphy's Stout

Einsatzmöglichkeiten und Wirkungsweise: Diese Hefe vergärt hervorragend in Würzen mit hohem Röstmalzanteil. Bei kühlerer Gärführung entstehen trockene und gradlinig-frische Biere, bei höheren Temperaturen fruchtbetonte und komplexe Biere. Bedeutender Anstieg der Esterbildung mit Gärtemperaturen über 18° C, Flockenbildung ist niedrig bis mäßig - Filtration in der Regel notwendig. Theoretisches Vergärungsmaximum ist bei 10-11% Alk. Vol., Vergärungsgrad 71-75%, Vergärungstemp: 16-22° C.

Obergärige Hefe 1098 (Britisch). Dies ist ursprünglich eine getrocknete Hefe von Whitbread. Geeignet für Biere mit einem klaren und neutralen Abgang, wobei Malz- und Hopfennoten dominieren. Vergärung endet trocken und gradlinig-frisch, etwas säuerlich und fruchtbetont, gut ausbalanciert. Vergärung bis 18° C herab. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 73-75%, Vergärungstemp: 18-22° C.

Obergärige Hefe 1099 (Whitbread). Ein tendentiell malziges und etwas fruchtbetontes Gärungsprofil; nicht so säuerlich und trocken wie Hefe 1098, aber viel mehr Flockenbildung. Keine Filtration notwendig. Niedrige Gärtemperaturen verhelfen zum einem Bier mit einem saubereren Abgang mit sehr niedriger Esterbildung. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 68-72%, Vergärungstemp: 18-24° C.

Obergärige Hefe 1187 (Ringwood). Ein wahrlich großartige Hefe europäischen Ursprungs mit einzigartigen Gärungs- und Aromaeigenschaften. Eindeutiger Fruchttest und hohe Flockenbildung liefern ein malziges kompliziertes Profil, keine Filtration notwendig. Vollständige Diacetyl-Rast wird nach Abschluß der Gärung empfohlen. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 68-72%, Vergärungstemp: 18-23° C.

Obergärige Hefe 1214 (Belgisch) . obergärige Hefe nach belgischer Abbey-Art, speziell anwendbar für Biere/Würze mit hohem spez. Gewicht. Hohe Esterbildung, sehr komplex, mit sehr hoher Toleranz gegenüber hohen Endalkoholgraden. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 72-76%, Vergärungstemp: 14-24° C.

Obergärige Hefe II 1272 (Amerikanisch). Fruchtbetonter und höhere Flockenbildung als 1056, etwas nußartig, weich, sauber, etwas säuerlicher Abgang. Auffallender Hopfencharakter bei höheren Gärtemperaturen mit intensiver Fruchtbetonung. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 72-76%, Vergärungstemp: 15-22° C.

Obergärige Hefe 1275 (Themse Tal). Für die Herstellung von klassischen britischen bitteren Bieren, komplexes Aromaprofil, sauberer, leicht malziger Charakter, mäßige Fruchtbetonung, wenig Esterbildung, gut ausgeglichen. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 72-76%, Vergärungstemp: 16-22° C.

Obergärige Hefe 1318 III (London). Stammt von einer traditionellen Brauerei aus London - ausgeprägtes Malz- und Hopfenprofil. Wahrlich typische obergärige Hefe, fruchtig, angenehm weich und ausgeglichen am Gaumen, Restsüße. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 71-75%, Vergärungstemp: 18-23° C.

Obergärige Hefe 1332 (NorthWest). Eine obergärige Hefe typisch für die Brauereien der amerikanischen Nordwest-Bundesstaaten. Zur Herstellung von malz- und leicht fruchtbetonten obergärigen Bieren mit gewisser Komplexität. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 67-71%, Vergärungstemp: 18-24° C.

Obergärige Hefe II 1335 (Britisch). Typisch für den Einsatz von britischen und kanadischen obergärigen Bieren. Gute Flockenbildung und malzigem Charakter, frischer Abgang, sauber und annähernd trocken. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 73-76%, Vergärungstemp: 17-24° C.

Obergärige Hefe 1338 (Europäisch). Stammt ursprünglich aus einem wissenschaftlichen Institut aus München. Für körperreiche und komplexe Biere und einem sehr malzigem Abgang, sehr gut geeignet für englische Brown Ales und Porter. Charakteristisch sind die dichten und "zerklüfteten" Kräusen bei der Vergärung. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 67-71%, Vergärungstemp: 16-22° C.

Obergärige Hefe 1388 (Belgisches Starkbier). Klassische Hefe für diese Art von Bier. Solides Aromaprofil mit ausreichender bis guter Toleranz gegenüber hohen Alkoholgraden. Fruchtbetonung am Gaumen, trockenes und frischer Abgang. Flockenbildung - niedrig; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: 18-24° C.

Obergärige Hefe 1728 (Schottisch). Ideal für Ales nach schottischer Art und vielen obergärigen Bieren mit hohem spez. Gewicht. Mit hohen Gärtemperaturen ist Esterbildung möglich. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 69-73%, Vergärungstemp: 13-24° C.

Obergärige Hefe II 1762 (Belgisch Abbay). Hefestamm besonders geeignet für Biere mit hohem spez. Gewicht. Auffallend gute Ethanolproduktion, somit "wärmenden" Effekt. Etwas fruchtbetont mit trockenem Abgang, niedriges Esterprofil. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: 18-24° C.

Obergärige Hefe 1968 (London ESB).

Wahrscheinlicher Ursprung: London, England

Biersorten: Britisches Pale Ale, Special Bitters

Kommerzielle Beispiele können umfassen: Fullers London Pride und Greene Kings

Einsatzmöglichkeiten und Wirkungsweise: Die extreme Flockenbildung dieser Hefe produziert deutlich malzige Biere. Der Vergärungsgrad ist hier in der Regel niedriger als bei anderen Hefen, somit entsteht hier ein nicht so trockener Abgang. Tendenziell sehr fruchtig. Die Fruchtbetonung erhöht sich mit höheren Gärtemperaturen 21-23° C. Diacetylproduktion ist wahrnehmbar somit ist eine vollständige Rast bei 10-21° C notwendig. Hefe schließt Trub leicht ein und Autolyse ist möglich. Durch die gute Flockenbildung eignet sich diese Hefe für die Holzfaßlagerung. Biere werden innerhalb weniger Tage auffallend blank, in der Regel keine Filtration notwendig. Alkoholtoleranz ungefähr bei 9% Alk. Vol.. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 67-71%, Vergärungstemp: 18-22° C.

Obergärige Hefe 2565 (Kölsch).

Wahrscheinlicher Ursprung: Köln, Deutschland

Biersorten: Kölsch, Fruchtbiere, helle pseudo-untergärige Biere

Kommerzielle Beispiele können umfassen: Kess, Päßgen, Mühlen

Einsatzmöglichkeiten und Wirkungsweise: Eine typische obergärige Hefe - ähnelt der Alt-Hefe. Üblicherweise leicht fruchtbetonte, weinartige Eigenschaften. Fruchtbetonung steigt mit erhöhter Temperatur. Niedrige oder keine nachweisbare Diacetylproduktion. Gärt auch gut bei Temperaturen von 13-16° C. Gut geeignet für die Herstellung von schnell trinkbaren pseudo-untergärigen Bieren. Flockenbildung ist schlecht, somit ist eine Filtration notwendig. Zusätzlich Lagerung für blankere Biere hilfreich. Flockenbildung - niedrig; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: 13-21° C.

WEIZEN HEFEN **Saccharomyces Cerevisiae**

Eine schier unglaubliche Vielzahl von Aromen bieten verschiedene Weizen- wie auch belgische Bierhefen. Intensive fruchtbetonte Esterbildung und Aromen dominieren dieses Hefeprofil. Die Charakteristika werden durch höhere Gärtemperaturen gefördert.

Weizen-Hefe 3056 (Bayrisch). Dies ist eine Mischung aus verschiedenen obergärigen und Weizenhefestämmen gedacht für die Herstellung von esterigen und phenolischen Weizenbieren. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: Hefe 18-23° C.

Weizen-Hefe 3068 (Weihenstephan).

Wahrscheinlicher Ursprung: Weihenstephan, Deutschland

Biersorten: Deutsches Hefeweizen, Kristallweisse, Dunkle Weisse, Weizenstarkbier

kommerzielle Beispiele können umfassen: Ayinger Weisse, Tabernash Weizen, Sanwald, Erdinger Weisse, Schneider Weisse

Einsatzmöglichkeiten und Wirkungsweise: Dies ist die klassische Bierhefe für deutsches Weizenbier, so wie sie von den meisten deutschen Brauern in der Herstellung von Weizenbier eingesetzt wird. Bananenester, Phenole und Nelkenaroma sind beherrscht. Extrem hochvergärende Hefe, die einen säuerlichen und erfrischenden Abgang ermöglicht. Niedrige Flockenbildung der Hefe, schwebend gerade beim Einsatz von proteinhaltigem Weizenmalz. Manchmal kommt es zum zusätzlichen Einsatz von untergäriger Hefe mit Aufkräusung, um trockenen Abgang zu verbessern. Hoher CO₂-Gehalt, gewöhnlich bei 2,7 - 3,2 Atmosphärendruck, ist üblich und wünschenswert. Bei dieser Hefe ist ein *maximaler* Füllgrad des Gärgefäßes von 66% notwendig. Esterbildung wird erheblich durch Würzebelüftung beeinflusst. Die Herstellung von Kristallweizen erfordert gewöhnlich DE-Filtration, reine Plattenfiltration ist möglicherweise nicht ausreichend. Flockenbildung - niedrig; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: 18-24° C.

Weizen-Hefe 3333 (Deutsch). Für eine Weizenhefe eher subtiles Aromaprofil mit recht charakteristischer säuerlichen Frische, fruchtbetont, Sherry-artig am Gaumen. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 70-76%, Vergärungstemp: 17-24° C.

Obergärige Hefe 3463 (Fruit Defendu). Hefestamm einer alten belgischen Brauerei für die Herstellung von belgischen Weizenbieren (wit) bis hin zum klassischen Grand Cru-Bier. Phenolisches Profil mit verhaltener Fruchtbetonung. Ausgeglichene Esterbildung. Flockenbildung - niedrig; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: 17-24° C.

Obergärige Hefe 3522 (belgische Ardennen). Eine von vielen großartigen belgischen Bierhefen, um klassische belgische obergärige Biere herzustellen. Gesteigerte Phenolbildung mit höheren Gärtemperaturen, angenehme Fruchtbetonung und ein komplexer würziger Charakter. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 72-76% Vergärungstemp: 18-29° C.

Weizen-Hefe 3638 (Bayrisch). Typisch obergärige Hefestamm mit umfangreichen geschmacklichen Aromacharakter. Gut ausbalanciert zwischen den üblichen geschmacklichen Esterbildungen Banane, Kaugummi mit Lichi, Apfel/Pflaume und Nelkenaroma. Flockenbildung - niedrig; Vergärungsgrad 70-76%, Vergärungstemp: 18-24° C.

obergärige Hefe 3787 Trappist (für hohes spez. Gewicht).

Wahrscheinlicher Ursprung: Westmalle, Belgien

Biersorten: Dubbel, Trippel, Abbay, Biere de Garde

kommerzielle Beispiele können umfassen: Westmalle, Rochefort, Chimay,

Einsatzmöglichkeiten und Wirkungsweise: Dieser Hefestamm dient zur Herstellung von Bier mit intensivem esterigen und phenolischem Charakter mit komplexer Fruchtbetonung. Lässt keine bedeutenden Menge an Isoamyl-Azetat (Bananenester) oder Kaugummi-Ester entstehen, welches für vielen Hefe dieser Art typisch wäre. Phenol- und Esterproduktion werden durch Gärtemperaturen beeinflusst. Phenole bauen sich mit fortgeschrittener Reife des Bieres ab. Diese Art der Hefe profitiert von zusätzlichen Zuckergaben während der Gärung und schafft somit ideale Bedingungen für die Herstellung von belgischen Dubbel und Trippel. Endvergärung möglich, max. Endvergärungalkoholgrad bei ungefähr 11-12% Alk. Vol. Typisch obergärige Hefe mit einer breiten Temperaturtoleranz. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 75-80%, Vergärungstemp: 18-25° C.

Weizen-Hefe 3942 (Belgisch). Stammt aus einer kleinen belgischen Brauerei, normale Esterbildung und niedrige Phenolbildung. Apfel-, Kaugummi- und Pflaumenaroma und mit einem trockenen und fruchtbetonten Abgang. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 72-76%, Vergärungstemp: 18-23° C.

Weizen-Hefe 3944 (belgisches Weizen/Witbier) .

Wahrscheinlicher Ursprung: Hoegaarden, Belgien

Biersorten: Weizen, Grand Cru, Dubbel,

kommerzielle Beispiele können umfassen: Celis Wit, Hoegaarden, Kruidbiere (Kräuter-, Grutbiere), Brugse Wit

Einsatzmöglichkeiten und Wirkungsweise: Eine Hefe mit kompliziertem Aromaprofil, welches einen phenolisch würzigen Charakter hervorbringt, niedrige Esterbildung. Phenole sind dominiert, bauen sich aber mit fortgeschrittener Reife ab. Tendiert zur Endvergärung, wobei die geschmacklichen Eigenschaften des gemalzten und ungemalzten Weizen und Hafer unterstützt werden. Manchmal wird dieser Hefestamm in Verbindung mit Milchsäurebakterien eingesetzt, um ein klaren, säuerlichen Abgang zu ermöglichen. Gärung tendiert dazu langsam anzugehen. Flockenbildung ist niedrig, Hefe und Proteine bleiben in Schwebelage in einem gut gemachten Bier. Theoretisch maximaler Endalkoholgrad bei ungefähr 10-11% Alk. Vol. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 72-76%, Vergärungstemp: 16-24° C.

BRETTANOMYCES & MILCHSÄUREKULTUREN

Belgische Lambic-Hefe 3278 (Mischung). Enthält eine Auswahl Saccharomyces- und Nicht-Saccharomyces-Stämmen, inkl. Hefestämme für belgisches Weizenbier, Sherryhefe, zwei Brettanomyces-Hefen und Milchsäurebakterien. Während diese Mischung nicht alle möglichen Kulturen beinhaltet, die man in belgischen Lambics vorfindet, ist diese Auswahl repräsentativ für die wünschenswertesten Aromabestandteile dieser Bierart. Einzelne Kulturen dieser Mischung finden sie wie folgend. Flockenbildung - niedrig bis mittel; Vergärungsgrad 65-75%, Vergärungstemp: 17-24° C.

Brettanomyce Bruxellensis 3112 (Belgisch). Wilde Hefe, die aus einer Brauereikultur in der Region um Brüssel stammt. Notwendig, um den klassischen verschwitzten "Pferdehaarcharakter", der so typisch ist für diese Biere, zu kreieren, d.h. für Sorten wie Lambic (als Grundbier), Oud Bruin und die Derivate für Lambic, wie z.B. Gueuze. Vergärung verläuft optimal in Würze mit niedrigem pH. Dieser Hefestamm wird im allgemeinen in Verbindung mit *S. cerevisiae* verwendet, sowie auch mit anderen wilden Hefen und Milchsäurebakterien. Kann möglicherweise zu Säurebildung und einer kleinen Filmbildung in Flaschen oder in Fässern führen. Benötigt in der Regel 3-6 Monate, um sein volles Aroma zu entwickeln. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad niedrig, Vergärungstemp: 15-24° C.

Brettanomyce Lambicus 3526 (Belgisch). Eine wilde Hefe, die aus belgischen Lambics extrahiert wurde. Lässt neben den für Brettanomyce üblichen Aroma auch etwas Kirschkuchen-Aroma und Säure entstehen. Vergärung verläuft optimal in Würze mit niedrigem pH. Kann möglicherweise zu Säurebildung und einer kleinen Filmbildung in Flaschen oder in Fässern führen. Funktioniert am besten in Verbindung mit anderen wilden Hefen und mit Milchsäurebakterien, um den typischen belgischen Charakter entstehen zu lassen. Benötigt in der Regel 3-6 Monate, um sein volles Aroma zu entwickeln. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad niedrig, Vergärungstemp: 15-24° C.

Milchsäure Bazillus Delbrueckii 4335. Milchsäurebakterium von einer belgischen Brauerei stammend. Diese Kultur dient zur Schaffung von einer moderaten Säurebildung für Biersorten, wie Lambic und Derivate, Oud Bruin und Berliner Weisse. Dieser Hefestamm wird im allgemeinen in Verbindung mit *S. cerevisiae* verwendet, sowie auch mit anderen wilden Hefen verwandt, Vergärungstemp: 15-35° C.

Pediokoccus Cerevisiae 4733. Milchsäurebakterien für die belgischen Biertypen, in denen zusätzliche Säure wünschenswert ist. Oft angewandt für Gueuze und ähnliche belgische Biersorten. Verantwortlich für einen merklichen hohen Anteil an Säure im Bier. Der Säuregehalt steigert sich mit der Dauer der Lagerung.

WYEAST HEFEMISCHUNGEN

Eine Zusammenstellung von Hefemischungen - Hergestellt, bzw. gemischt durch die Brauer der Firma Wyeast, um optimal Vergärbarkeit und interessante Aromaeigenschaften zu ermöglichen.

Wyeast-Hefe 1087 (obergärige Mischung). Eine Mischung der besten obergärigen Hefestämme, um schnelles Angehen, gute geschmackliche Eigenschaften und optimale Flockenbildung zu ermöglichen. Das Profil dieser Mischung entspricht dem Charakter von typisch britischen, bzw. amerikanischen obergärigen Sorten. Vergärungsgrad 71-75%, Vergärungstemp: 18-22° C

Wyeast-Hefe 2178 (untergärige Mischung). Eine Mischung aus Brewer's Choice TM Lager Hefen gedacht für sehr komplexe geschmackliche Eigenschaften. Geeignet für die Herstellung von klassischen Pilsnern bis hin zu körperreichen Bock-Bieren. Vergärungsgrad 71-75%, Vergärungstemp: 8-14° C

Weizen-Hefe 3056 (Bayrisch). Eine Mischung aus obergärigen Hefen, sowie Weizen-Hefestämmen, um mäßig esterige und phenolische Weizenbiere herzustellen. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 73-77%, Vergärungstemp: Hefe 18-23° C. (s. auch oben unter Weizen-Hefe)

SAISONALE HEFESTÄMME

Diese Hefestämme sind lediglich auf Vororder und in den benannten Zeiträumen erhältlich.

Erhältlich von Januar-März

Obergärige Hefe 1026 (Britisch). Vielleicht die beste Hefe für holzfaßgelagertes britisches Ale. Ausgeprägtes Malzaroma mit einem Hauch an Frucht. Abgang trocken und etwas säuerlich. Flockenbildung - mittel bis hoch; Vergärungsgrad: 74-77%, Vergärungstemp: 17-22° C.

Obergärige Hefe 3538 (Leuven - für helle Biere). Lebhaftere obergärige Hefe mit würzigem Aromacharakter. Bei adäquater Lagerung verflüchtigen sich die Phenole. Perfekter Hefestamm für eine Vielzahl von belgischen Typen, inkl. hellen Bieren, Dubbel und britischem Brown Ale. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad: 75-78%, Vergärungstemp: 15-24° C.

Erhältlich von April-Juni

Obergärige Hefe II 1882 (Themse Tal). Dieser Hefestamm ist etwas fruchtiger und malzbetonter, als die Variante 1275. Gut ausbalanciert mit einem sauberen, trockenen Abgang. Die Quelle der Hefestämme benutzen 1275 und 1882, um ein hochkomplexes Aromaprofil, sowie einen würzigen Charakter entstehen zu lassen. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad: 73-77%, Vergärungstemp: 16-22° C.

Obergärige Hefe 3864 (Kanadisch/Belgisch). Dieser Hefestamm kommt aus einer franko-belgischen Brauerei aus Kanada, die eine Reihe von klassisch belgischen Bieren herstellen. Milde Phenole herrschen hier vor, die mit steigender Gärtemperatur sich vermehren. Wenig Esterbildung mit einem trocken und etwas säuerlichen Abgang. Komplex und gut ausbalanciert, tolerant gegenüber hohen Alkoholgraden. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad: 75-79%, Vergärungstemp: 18-27° C.

Erhältlich von Juli-September

Untegärige Hefe 2633 (Oktoberfest Mischung). Eine Mischung aus verschiedenen untergärigen Hefestämmen, um ein vollmundiges, malzbetontes, komplexes und körperreiches Bier nach Art Oktoberfest herzustellen. Gute Endvergärung und trotzdem vollmundig und malzig. Wenig Schwefelbildung. Flockenbildung - mittel bis niedrig; Vergärungsgrad: 73-77%, Vergärungstemp: 9-14° C.

Belgisches Saison-Hefe 3724 . Die klassische obergärige "Bauernhofhefe" (für Biersorte *Saison*). Würzige und komplexe aromatische Substanzen, einschließlich des sog. Kaugummiaromas. Säuerlich und trocken am Gaumen mit milder Fruchtbetonung. Der Abgang ist frisch mit etwas Säure. Bessere Eigenschaften mit erhöhter Gärtemperatur. Verlangsamte Endvergärung. Flockenbildung - niedrig; Vergärungsgrad: 76-80%, Vergärungstemp: 21-29° C.

Erhältlich von Oktober-Dezember

Obergärige Hefe 1768(ESB?). Ähnlich wie 1968, etwas weniger Flockenbildung. Läßt ein leichtes Fruchthänolaroma entstehen. Etwas malzig mit einem sanften Abgang. Sehr sauber. Flockenbildung - hoch; Vergärungsgrad 68-72%, Vergärungstemp: 18-22° C.

Obergärige Hefe 3822 ("Dutch Castle"). Würzig, phenolisch und säuerlich im Geruch. Sehr säuerlich und trocken am Gaumen. Phenole und Ester gut ausgeglichen, mit einem sehr trockenen und komplexen Abgang. Bildung von viel Säure. Flockenbildung - mittel; Vergärungsgrad 74-79%, Vergärungstemp: 18-27° C.

VERPACKUNGSHINWEISE

WICHTIGE HINWEISE - BITTE VOR VERWENDUNG LESEN

Der Inhalt der Pakete bedarf ca. 1-3 Tage Aktivierungszeit vor dem Einsatz. Präzise sollte diese Ruhezeit genau 1 Tag pro Monat nach Herstellungsdatum entsprechen. Bei Kühlung beträgt die maximale Lagerfähigkeit 6 Monate nach Herstellung. Einige Hefestämme können auch noch 12 Monate nach Herstellung verwandt werden. Prinzipiell gilt allerdings Verwendung so frisch wie es geht.

AKTIVIERUNG STARTEN

Bitte platzieren Sie das Paket auf einem Tisch. In der inneren Verpackung läßt sich eine etwas erhabene Stelle ausfindig machen. Nehmen Sie diese Stelle zwischen Ihre Handflächen und drücken Sie so fest, bis diese innere versiegelte Stelle bricht. Wenn die erhabene Stelle sich abflacht, dann ist das Siegel gebrochen. Hefe und Nährstoffe sollten nun durch Kneten gut miteinander vermischt werden.

Die Aktivierungstemperatur sollte bei ca. 24 Grad C liegen. Vor Anwendung sollte das Packet mind. 2,5 cm dick sein.

EINE ANFÄNGLICHE HEFEKULTUR KANN ERSTELLT WERDEN

Um die Hefeaktivitäten nach Gabe zu fördern, sollte ca. 100 g Malzextrakt mit etwa 450 ml Wasser zum Kochen gebracht werden. Die zuckerige Lösung sollte so um die 1,020 bis 1,030 an spez. Gewicht haben. Diese Starter-Würze sollte für ca. 15 Min. gekocht werden. Nach Kühlung (auf Raumtemperatur) die Hefe begeben und für gute Durchlüftung sorgen. Bei ca. 24 Grad C belassen. Nach ca. 12 Stunden ist die Hefe am aktivsten und sollte dann der fertigen Würze beigegeben werden. Ständig Umrühren, um Belüftung zu fördern.

Bei Hefegabe sollte das Gefäß mit der vorbereiteten Hefe frei von verunreinigenden Keimen sein.

Bei Hefegabe kommt es weiterhin auf gute Belüftung an. Hohe Temperaturen (bzw. solche, die eigentlich über der angestrebten Gärtemperatur liegen) begünstigen Hefeaktivität. Abkühlung nach beginnender Hefeaktivität auf reguläre Gärtemperatur. Gäraktivität sollte innerhalb von 24 Stunden erkennbar sein, abhängig allerdings von Hefestamm, Brautechnik und Vergärungstemperatur.

ÜBLICHE GÄRTEMPERATUREN

obergärige Biere: 15,5 bis bis 22,2 Grad C.

untergärige Biere: 7,8 bis 14,4 Grad C.

FÜR EINE ERFOLGREICHE GÄRUNG ACHTEN SIE BITTE AUF FOLGENDES:

- A. Hefe muß bei Gabe aktiv sein (d.h. z.B. keine gerade benutzte Hefe)
- B. Sorgen Sie immer für gute Belüftung der Hefe
- C. Für Biere mit höherem spez. Gewicht benutzen Sie bitte mehr Hefe
- D. Benutzen Sie immer frische Hefe.

Mit freundlichen Genehmigung der Firma Wyeast Laboratories, Inc. in Hood River, Oregon USA

Original unter www.wyeastlabs.com

Übersetzung von Lars Seyfrid (lars@kgbier.de) - Stand: August 2004.