

ANLEITUNG WYEAST FLÜSSIGHEFE

Die Wyeast Flüssighefen sorgen für jede Menge Abwechslung im Gärbottich! Insbesondere weil man auf Hefestämme zurückgreifen kann, die nicht in trockener Form erhältlich sind, wie die Original Weihenstephaner (#3068) oder der Guinness Stamm (#1084). Auf was Du bei der Verwendung des coolen "Smack Pack" achten musst, haben wir Dir hier zusammengefasst!

Eine Packung reicht für bis zu 20 Liter Würze. Bei Bieren mit hohen Stammwürzen >15°P oder kalter Gärung mit untergärigen Hefestämmen muss die Hefemenge erhöht werden!

HALTBARKEIT





Die Wyeast Flüssighefe hat eine Haltbarkeit von 6 Monaten.
Wichtig: Bewahre die Hefe im Kühlschrank auf!

BEVOR'S LOS GEHT

Auf der Vorderseite der Packung befindet sich das Produktions-Datum.
Für jedes Monat nach dem Produktions-Datum benötigt die Hefe zusätzliche Inkubationszeit!

Wir empfehlen bei 1-2 Monaten Frische 1 Tag Inkubationszeit.
Bei älteren Packungen (3-6 Monate alt) und insbesondere untergärigen Hefen kann es auch 2-3 Tage dauern, bis das Päckchen volle Gäraktivität aufweist.

AKTIVIERUNG

-  Im Smack Pack befindet sich ein kleines Päckchen mit Nährlösung.
Dieses Päckchen musst Du finden!
Tipp: Drück es in eine Ecke des Smack Pack und halte es dort fest.
-  Leg das Smack Pack auf eine glatte Fläche und: SMACK IT !!!
Mit einem kräftigen Schlag platzt das Päckchen mit der Nährlösung.
-  SHAKE IT!
Durch Schütteln der Packung verbindet sich die enthaltene Nährlösung mit der Hefe.
-  Lass das (verschlossene) Smack Pack bei Zimmertemperatur inkubieren (Inkubationszeit s.o.)
Die Hefe fängt bereits an zu arbeiten. Woran Du das erkennst? Das Smack Pack quillt auf!
Keine Sorge es besteht keine Gefahr des Platzens!

AB IN DIE WÜRZE

SHAKE IT noch ein letztes Mal und desinfiziere das Smack Pack, bevor Du es öffnest.
Beim Zugeben in die Würze stelle sicher, dass das innenliegende Päckchen nicht in die Würze fällt! Wir wünschen "Happy Fermentation"!