

Sortimentsübersicht Hefe



Lallemand Trockenhefe

<u>Name</u>	<u>Beschreibung</u>	<u>Typ</u>	<u>Bierstil</u>	<u>Temperatur-Optimum / Temperatur-Bereich</u>		<u>EVG</u>	<u>Sedimentation</u>	<u>Alk.-Toleranz</u>	<u>Packungsgröße</u>
Abbaye Belgian	Belgische Hefe, phenolisch und fruchtige Ester	Obergärig	Belgische Bierstile	20-24°C	17-25°C	Hoch	Mittel bis Hoch	14%	11g
Ale Belle Saison	Fruchtig, würzig & erfrischend	Obergärig	Saison, Farmhouse Ale	22-28°C	15-35°C	Hoch	Niedrig	15%	11g, 500g
BRY-97	Neutrale Hefe, betont das Hopfen und Malzaroma	Obergärig	American Style Ales	18-21°C	15-22°C	Mittel bis Hoch	Hoch	13%	11g, 500g
CBC-1	Nachgärungshefe für Stark- und Sauerbiere	Obergärig	Nachgärung	18-21°C	15-25°C	Mittel	Hoch	12-14%	11g
Diamond Lager	untergärige Universalhefe mit neutralem Aroma	Untergärig	universelle Lager-Hefe	10-12°C	10-15°C	Hoch	Hoch	13%	11g, 500g
Kölsch	neutral bis leicht fruchtiges Esterprofil	Obergärig	Kölsch	12-16°C	12-20°C	Mittel bis Hoch	Mittel bis Hoch	9%	11g, 500g
LoNa	für alkoholfreie Biere, kann nur Glucose vergären	Obergärig	Alkoholfrei	20-25°C	20-25°C	10-15%	Mittel	-	500g
London	Moderate Esterproduktion; betont Malzaroma	Obergärig	British Style Ales	18-20°C	18-22°C	Mittel	Niedrig	12%	11g, 500g
Munich Classic	würziges und fruchtiges Aroma	Obergärig	Weizenbiere	18-22°C	17-22°C	Mittel bis Hoch	Niedrig	12%	11g, 500g
New England	tropische & fruchtige Esternoten	Obergärig	American Style Ales	17-21°C	15-22°C	Mittel bis Hoch	Mittel	9%	11g, 500g
Nottingham	neutrale obergärige Universalhefe, für obergärige Lager geeignet	Obergärig	universelle Ale-Hefe, Bockbier	14-22°C	10-22°C	Hoch	Hoch	14%	11g, 500g
Novalager	temperaturtolerante untergärige Hefe mit hohem EVG	Untergärig	alle Lagerstile, hopfige IPAs	12-16°C	10-20°C	Hoch	Hoch	13%	11g, 500g
Verdant IPA	Tropisch fruchtiges Esterprofil, betont den Hopfencharakter	Obergärig	hopfige IPAs/Pale Ales	18-21°C	18-23°C	Mittel bis Hoch	Mittel bis Hoch	10%	11g, 500g
Voss Kveik	Sehr schnelle Gärung im Bereich von 35-40°C; fruchtiges Esterprofil	Obergärig	universelle Ale-Hefe	25-35°C	25-40°C	Mittel bis Hoch	sehr Hoch	12%	11g, 500g
Windsor	Leicht fruchtiges Esterprofil, fördert Vollmundigkeit	Obergärig	British Style Ales	17-21°C	15-22°C	Mittel	Niedrig	12%	11g, 500g
Wit	fruchtig würzige Hefe mit phenolischen und estrigen Noten	Obergärig	Wit-Biere, Weizen, Gose	19-22°C	17-22°C	Mittel bis Hoch	Niedrig	12%	11g, 500g
Philly Sour	produziert erfrischende Säure, leicht fruchtiges Esterprofil	Obergärig	Berliner Weise, Gose, Sour IPA	20-24°C	20-25°C	Hoch	Hoch	9%	11g, 500g
Helveticus Pitch	Erzeugt ein intensives Zitrusaroma	Bakterien	Gose, Berliner Weisse, Sour IPA	40°C	38-45°C	-	-	-	10g
Sour Pitch	Erzeugt ein frisches, ausgewogenes Zitrusaroma	Bakterien	Gose, Berliner Weisse, Sour IPA	35°C	30-40°C	-	-	-	10g

Fermentis Trockenhefe

<u>Name</u>	<u>Beschreibung</u>	<u>Typ</u>	<u>Bierstil</u>	<u>Temperatur-Optimum / Temperatur-Bereich</u>		<u>EVG</u>	<u>Sedimentation</u>	<u>Alk.-Toleranz</u>	<u>Packungsgröße</u>
SafAle S-04	Hoch sedimentierend, verstärkte Ester-Noten mit steigender Gärtemperatur	Obergärig	universelle Ale-Hefe	18-22°C	12-25°C	74-82%	Hoch	9-11%	11g, 500g
SafAle US-05	Neutral bis leicht fruchtiges Esterprofil, niedrige Diacetyl-Werte	Obergärig	Pale Ale, IPA	18-22°C	15-22°C	75-81%	Mittel	9-11%	11g, 500g
SafAle K-97	wenig Ester, schwach sedimentierend, fördert Vollmundigkeit	Obergärig	Kölsch, Alt, Wit-Bier	15-20°C	12-25°C	80-84%	Gering	9-11%	11g, 500g
SafAle WB-06	fruchtig und würzig, schwach sedimentierend	Obergärig	Weizenbier	17-24°C	12-25°C	86-90%	Gering	9-11%	11g, 500g
SafAle T-58	dezente fruchtige Noten, pfeffrig & würziges Geschmacksprofil	Obergärig	belgische Starkbiere	18-24°C	12-25°C	72-78%	Mittel	9-11%	11g, 500g
SafAle S-33	fördert Vollmundigkeit, schwach sedimentierend, schnelle Gärung	Obergärig	Belgische Bierstile, Weizen	15-20°C	12-25°C	68-72%	Mittel	9-11%	11g, 500g
SafAle B-256	Schnelle Gärung, gute Sedimentierung, Balance von Estern und Phenolen	Obergärig	Trappistenbiere	15-20°C	12-25°C	82-86%	Hoch	9-11%	11g, 500g
SafLager S-23	neutral bis dezent fruchtige Esternoten, gut sedimentierend	Untergärig	universelle Lager-Hefe	10-14°C	9-22°C	68-72%	Hoch	9-11%	11g, 500g
SafLager W-34/70	neutrale Lagerbierhefe, eher trocken vergärend	Untergärig	universelle Lager-Hefe	10-14°C	9-22°C	80-84%	Hoch	9-11%	11g, 500g
SafLager S-189	Gut sedimentierend, trocken vergärend, neutral	Untergärig	universelle Lager-Hefe	10-14°C	9-22°C	80-84%	Hoch	9-11%	11g, 500g
SafAle F-2	zum Nachgären alkoholstarker Biere in der Flasche oder im Fass	Obergärig	Nachgärung	18-22°C	15-25°C	Hoch	Gering	>10%	20g
SafBrew™ BR-8	Brettanomyces bruxellensis Hefe in trockener Form	Obergärig	belgische Bierstile, Sauerbier	15-25°C	15-25°C	Hoch	Hoch	8%	5g

Brewferm Trockenhefe

<u>Name</u>	<u>Beschreibung</u>	<u>Typ</u>	<u>Bierstil</u>	<u>Temperatur-Optimum / Temperatur-Bereich</u>		<u>EVG</u>	<u>Sedimentation</u>	<u>Packungsgröße</u>
TOP	Universalhefe für alle obergärigen Biersorten, betont Vollmundigkeit neutrales	Obergärig	universelle Ale-Hefe	18-22°C	18-25°C	Niedrig	Mittel	6g

Sortimentsübersicht Hefe



Gozdawa Trockenhefe

Name	Beschreibung	Typ	Bierstil	Temperatur-Optimum /		EVG	Sedimentation	Alk.-Toleranz	Packungsgröße
				Temperatur-Bereich	Temperatur-Bereich				
Bavarian Wheat 11	Weißbier-Hefe für vollmundige Bananen-betonte Weizenbiere	Obergärig	Weizen- und Roggenbiere	20-26°C	20-32°C	Max. 75%	Niedrig	7,7%	10g
British Ale Yeast 04	neutral bis leicht fruchtiges Esterprofil	Obergärig	universelle Ale-Hefe	16-19°C	15-22°C	Max. 75%	Hoch	10%	10g
Czech Pils 18	untergärige Hefe für trockene, malzbetonte Biere	Untergärig	alle tschechischen Bierstile	12-14°C	9-20°C	Max. 80%	Hoch	6,9%	10g
German Lager W35	neutrale untergärige Hefe	Untergärig	alle untergärigen Bierstile	12-17°C	12-22°C	Max. 82%	Hoch	7,5%	10g
Hybrid Ale „Notty“	neutrale obergärige Universalhefe	Obergärig	universelle Ale-Hefe, Bockbier	14-18°C	11-22°C	Max. 85%	Hoch	14%	10g
Old German Altbier (OGA9)	neutrale obergärige Altbier- Hefe	Obergärig	Alt, Kölsch	15-20°C	12-25°C	Max. 80%	Niedrig bis Mittel	6,9%	10g
Pure Ale 7 (PAY7)	neutral bis dezent fruchtige Ale-Hefe	Obergärig	englische & amerikanischen Stile	16-20°C	16-32°C	Max. 81%	Niedrig bis Mittel	12%	10g
Real Scotland Ale Yeast 11	Ester-betonte Ale-Hefe für britische & irische Bierstile	Obergärig	englische & irischen Stile	15-18°C	15-20°C	Max. 75%	Mittel bis Hoch	5,5%	10g
US East Coast „Conan“	Tropisch-fruchtige Ale-Hefe	Obergärig	alle hopfenbetonten Stile	16-22°C	15-22°C	Max. 78%	Mittel	11%	10g
US West Coast „Chico“	Neutral bis leicht fruchtiges Esterprofil, wenig Diacetyl	Obergärig	Pale Ale, IPA	17-19°C	14-22°C	Max. 81%	Mittel	7,4%	10g
(USWC) W34/70	neutrale Lagerbierhefe, eher trocken vergärend	Untergärig	universelle Lager-Hefe	12-14°C	9-22°C	Max. 85%	Hoch	10 %	10g

WYEAST Flüssighefe

Name	Beschreibung	Typ	Bierstil	Temperatur-Optimum /		EVG	Sedimentation	Alk.-Toleranz	Packungsgröße
				Temperatur-Bereich	Temperatur-Bereich				
#1007 German Ale	neutral bis leicht fruchtiges Esterprofil	Obergärig	Altbier, American Wheat, Kölsch	15-18°C	13-20°C	73-77%	Niedrig	11%	125ml
#1056 American Ale	IPA-Hefe; betont Malz-und Hopfencharakter	Obergärig	alle amerikanischen Stile	17-21°C	15-22°C	73-77%	Niedrig bis Mittel	11%	125ml
#1084 Irish Ale	leicht fruchtig, geeignet für britische & irische Ales	Obergärig	Stout, Irish Red Ale, Wee Heavy	18-22°C	16-22°C	71-75%	Mittel	12%	125ml
#1318 London Ale III	Dezentes tropisches Esterprofil, DIE NEIPA-Hefe	Obergärig	NEIPA, Britische Ales	18-21°C	18-23°C	71-75%	Hoch	10%	125ml
#2206 Bavarian Lager	Neutral, fördert Vollmundigkeit, Diacetyl-Rast empfohlen	Untergärig	alle untergärigen Bierstile	10-14°C	8-14°C	73-77%	Mittel bis Hoch	9%	125ml
#2124 Bohemian Lager	Ausgeprägtes Malzprofil mit leichter Esterbildung,	Untergärig	alle Lagerstile, California Common	10-12°C	8-22°C	73-77%	Niedrig bis Mittel	9%	125ml
#2278 Czech Pils	Sorgt für trockenen und malzigen Charakter	Untergärig	Tschechisches Pils, Lagerbiere	10-14°C	10-14°C	70-74%	Mittel bis Hoch	9%	125ml
#2308 Munich Lager	Weiches, sehr balanciertes und vollmundiges Geschmacksprofil	Untergärig	alle untergärigen Bierstile	9-13°C	9-13°C	70-74%	Mittel	9%	125ml
#3068 Weihenstephan Weizen	produziert ausgewogenes Bananen und Nelken Aroma	Obergärig	alle Weizenbierstile, Roggenbier	20-23°C	18-24°C	73-77%	Gering	10%	125ml
#3787 Trappist High Gravity	Balance aus Ester und Phenol-Aromen	Obergärig	belg. Bierstile wie Dubbel, Tripel...	21-24°C	18-25°C	74-78%	Mittel	11%	125ml
#3944 Belgian Witbier	würzig phenolische Aromen bei wenig Esterproduktion	Obergärig	Wit-Biere, Blond Ale, Weizen	19-22°C	17-24°C	72-76%	Mittel	11%	125ml

Mangrove Jack's Trockenhefe

Name	Beschreibung	Typ	Bierstil	Temperatur-Optimum /		EVG	Sedimentation	Alk.-Toleranz	Packungsgröße
				Temperatur-Bereich	Temperatur-Bereich				
Cider M02	fruchtige Ester, besonders bei steigender Gärtemperatur	Obergärig	Cider, Apfelwein	18-24°C	12-28°C	95-100%	sehr Hoch	17,5%	9g,
Mead M05	frische, blumige Aromen durch hohe Esterproduktion	Obergärig	Met, Honigwein	18-24°C	15-30°C	95-100%	Hoch	18%	10g
Kveik M12	relativ neutrales Aroma mit dezenten zitrusartigen Fruchtnoten	Obergärig	Pale Ale, IPA, Farmhouse Ale	30-40°C	20-40°C	77-82%	sehr Hoch	12%	10g
Empire Ale M15	Aromen von dunklen Früchten, fördert Vollmundigkeit, hoch sedimentierend	Obergärig	Stout, Porter, engl. Ales,	18-22°C	18-22°C	70-75%	Hoch	8%	10g
Bavarian Wheat M20	kräftige Esternoten von Banane; fördert Vollmundigkeit	Obergärig	Weizenbiere	18-24°C	18-30°C	70-75%	Niedrig	7,5%	10g,
Belgian Wit M21	Balancierte würzig und fruchtig, fördert Vollmundigkeit	Obergärig	Wit-Biere, Blond Ale, Weizen	19-21°C	19-25°C	70-75%	Niedrig	9%	10g
French Saison M29	würzige, fruchtige und pfeffrige Noten, hoher Vergärgrad	Obergärig	Saison, Farmhouse Ale	26-29°C	26-32°C	85-90%	Mittel	14%	10g,
Belgian Tripel M31	würzige, fruchtige sowie phenolische Noten, hohe Alkoholtoleranz	Obergärig	Belgian Blonde, Dubbel,	21-26°C	18-28°C	82-88%	Mittel	10%	10g
Liberty Bell M36	leichte Fruchtester, unterstützt Malzcharakter	Obergärig	Tripel universelle Ale-Hefe	18-21°C	18-23°C	74-78%	Hoch	9%	10g,
Belgian Ale M41	besonders würzige, pfeffrige Noten, hohe Alkoholtoleranz	Obergärig	belgische Starkbiere, Saison	22-26°C	18-28°C	82-88%	Mittel	12%	10g
New World Strong Ale	neutrales Aroma, stark sedimentierend, betont Hopfen- und Malzcharakter	Obergärig	universelle Ale-Hefe	18-21°C	16-22°C	77-82%	sehr Hoch	12%	10g,
M42 U.S. West Coast	neutrales Aroma, stark sedimentierend, betont Hopfen- und Malzcharakter	Obergärig	American Style Ales	18-21°C	18-23°C	77-85%	Hoch	10%	10g,
M44 Belgian Abbey M47	Komplex, fruchtig estrig, wenig Phenol, stark sedimentierend	Obergärig	Belgisches Pale Ale, Abbey	21-24°C	18-25°C	73-77%	Hoch	8%	10g,
California Lager M54	Für obergärige Lager geeignet, neutrales Aroma, stark sedimentierend	Untergärig	Ales California Common,	17-20°C	16-20°C	77-82%	Hoch	9%	10g,
Hophead M66	Hefe-Enzym-Mischung, fruchtiges Esterprofil, fördert Hopfenaromen	Obergärig	Steam Beer, IPAs/Pale Ales	18-21°C	18-22°C	74-82%	Hoch	10%	10g
Bavarian Lager M76	Neutrales Aroma, gut sedimentierend	Untergärig	universelle Lager-Hefe	10-14°C	8-14°C	75-80%	Mittel	8%	10g,
Bohemian Lager M84	besonders für tschechische Bier-Stile geeignet	Untergärig	universelle Lager-Hefe	10-14°C	10-15°C	72-76%	Hoch	8%	10g