Trockenhefe

Seit 1992 Brau-Partner Alles für Haus- und Hobby-Brauer -Sortiment

Bitte beachte zusätzlich die Angaben auf der Artikelseite / der Produktverpackung / vom Hersteller.

Braupartner Artikel-Nr.	Bezeichnung	Hefe-Art	Kurzbeschreibung	Inhalt	Dosierung	Temperaturbereich	Vergärungsgrad *attenuation*	Ausflockung/ Bruchbildung *flocculation*	Absetz-Verhalten/ Sedimentation *sedimentation*	Alkohol-Toleranz *alcohol tolerance*
135-1	Braupartners Trockenhefe ug	untergärig	Beste Braupartner-Qualität für viele untergärige Biere	7 g	7 g für 20-25 Liter	8-16°C	70-75%			
136-1	Braupartners Trockenhefe og	obergärig	Beste Braupartner-Qualität für viele obergärige Biere	7 g	7 g für 20-25 Liter	18-25°C	74-80%			
437-001-115	AEB Fermoale AY3 Trockenhefe og	obergärig	Für englische, amerikanische und belgische Ales	11,5 g	0,5-1,0 g pro Liter	16-23°C	75-83%	gering		12% Vol.
437-002-115	AEB Fermoale AY4 Trockenhefe og	obergärig	Vielseitige obergärige Bierhefe für englische und amerikanische Ales	11,5 g	0,5-1,0 g pro Liter	16,23°C	84%	hoch		10-11% Vol.
437-003-115	AEB Fermoale NEW-E Trockenhefe og	obergärig	Für fruchtige Ales im Stil der amerikanischen Ostküste	11,5 g	0,4-0,8 g pro Liter	16-23°C	78%	gering		10-11% Vol.
437-004-115	AEB Fermolager W Trockenhefe ug	untergärig	Neutrale Hefe für viele untergärige Bierstile	11,5 g	0,8-1,2 g pro Liter	10-14°C	82%	hoch		9-10% Vol.
237-BE-134-115	Fermentis SafAle™ BE-134 Trockenhefe og	obergärig	Für würzig-fruchtige Belgische Saisonbiere	11,5 g	11,5 g für 20-30 Liter	18-28°C	89-93%	gering	langsam	9-11% Vol.
237-BE-256-115	Fermentis SafAle™ BE-256 Trockenhefe og	obergärig	Für fruchtige Biere Belgischer Art auch mit mehr Alkohol	11,5 g	11,5 g für 20-30 Liter	12-25°C ideal: 15-20°C	82-86%	hoch	schnell	9-11% Vol.
237-F-2-20	Fermentis SafAle™ F-2 Trockenhefe og	obergärig	Zur Nachgärung, neutrales Aromaprofil, hohe Alkoholtoleranz	20 g	2-35 g pro 100 Liter	15-25°C				>10% Vol.
237-K-97-115	Fermentis SafAle™ K-97 Trockenhefe og	obergärig	Für Belgische Witbiere und stark gehopfte Biere	11,5 g	11,5 g für 20-30 Liter	12-25°C ideal: 15-20°C	80-84%	hoch	langsam	9-11% Vol.
237-S-04-115	Fermentis SafAle™ S-04 Trockenhefe og	obergärig	Für Englische/Amerikanische Ales auch Fassbier	11,5 g	11,5 g für 20-30 Liter	12-25°C ideal: 15-20°C	74-82%	hoch	schnell	9-11% Vol.
237-S-33-115	Fermentis SafAle™ S-33 Trockenhefe og	obergärig	Für vollmundige obergärige Spezialbiere mit viel Körper	11,5 g	11,5 g für 20-30 Liter	12-25°C ideal: 15-20°C	68-72%	gering	mittel	9-11% Vol.
237-T-58-115	Fermentis SafAle™ T-58 Trockenhefe og	obergärig	Für fruchtig-würzige Ales und Weizenbiere	11,5 g	11,5 g für 20-30 Liter	12-25°C ideal: 15-20°C	72-78%	gering	mittel	9-11% Vol.
237-US-05-115	Fermentis SafAle™ US-05 Trockenhefe og	obergärig	Neutrale und vielseitige Hefe für augewogene, spritzige Ales	11,5 g	11,5 g für 20-30 Liter	12-25°C ideal: 15-22°C	78-82%	mittel	mittel	9-11% Vol.
237-W-68-115	Fermentis SafAle™ W-68 Trockenhefe og	obergärig	Für deutsche Weißbiere und fruchtig-würzige Biere	11,5 g	11,5 g für 20-30 Liter	20-32°C ideal: 18-26°C	78-84%	mittel	mittel	
237-WB-06-115	Fermentis SafAle™ WB-06 Trockenhefe og	obergärig	Für Weizenbiere aller Art	11,5 g	11,5 g für 20-30 Liter	12-25°C ideal: 18-24°C	86-90%	gering	langsam	9-11% Vol.
237-CIDER-5	Fermentis SafCider™ AB-1 Trockenhefe		Trockenhefe für Apfelwein / Most / Cider / Cidre	5 g	10-20 g/hl für die Hauptgärung 30-40 g/hl für die Nachgärung	10-30°C				
237-S-189-115	Fermentis SafLager™ S-189 Trockenhefe ug	untergärig	Neutrale Hefe für süffige Lagerbiere	11,5 g	11,5 g für 20-30 Liter	9-22°C ideal: 12-15°C	80-84%	hoch	schnell	9-11% Vol.
237-S-23-115	Fermentis SafLager™ S-23 Trockenhefe ug	untergärig	Für Lager und Pilsner mit langanhaltendem Abgang	11,5 g	11,5 g für 10-15 Liter bei Zimmertemperatur 2x 11,5 g für 10-15 Liter bei 11-15°C	9-22°C ideal: 12-15°C	80-84%	hoch	schnell	9-11% Vol.
237-W-34/70-115	Fermentis SafLager™ W-34/70 Trockenhefe ug	untergärig	Neutrale, robuste Hefe für süffige untergärige Biere	11,5 g	11,5 g für 10-15 Liter	9-22°C ideal: 12-15°C	80-84%	hoch	schnell	9-11% Vol.
337-005-11	Lallemand BELLE SAISON Trockenhefe og	obergärig	Für hochvergorene Saisonbiere belgischer Art	11 g	0,5-1,0 g pro Liter	15-35°C	86-94%	gering		15% Vol.
337-001-11	Lallemand CBC-1 Trockenhefe og	obergärig	Zur Nachgärung, neutrales Aromaprofil, hohe Alkoholtoleranz	11 g	Nachgärung: 0,1 g pro Liter	Hauptgärung: 20°C Nachgärung: 15-25°C				Hauptgärung: 18% Vol. Nachgärung: 12-14% Vol.
337-011-11	Lallemand DIAMOND Trockenhefe ug	untergärig	Neutrale untergärige Hefe für authentische traditionelle Lagerbiere	11 g	1,0-2,0 g pro Liter	10-15°C	77-83%	hoch		13% Vol.
337-008-11	Lallemand KÖLN Trockenhefe og	obergärig	Trockenhefe für Kölsch	11 g	1,0 g pro Liter	12-20°C	78-83%	mittel-hoch		9% Vol.
337-002-11	Lallemand LONDON Trockenhefe og	obergärig	Für milde und bittere Ales englischer Art	11 g	0,5-1,0 g pro Liter	18-22°C	65-72%	gering		12% Vol.
337-003-11	Lallemand MUNICH CLASSIC Trockenhefe og	obergärig	Für ausgewogen aromatische Weizenbiere	11 g	0,5-1,0 g pro Liter	17-22°C	76-83%	gering		12% Vol.
337-004-11	Lallemand NOTTINGHAM Trockenhefe og	obergärig	Vielseitige, neutrale, stresstolerante obergärige Hefe	11 g	0,5-1,0 g pro Liter	10-22°C	78-84%	hoch		14% Vol.
337-010-11	Lallemand NOVALAGER Trockenhefe ug	untergärig	Robuste, neutrale Lagerhefe, hemmt H2S Off Flavor	11 g	0,5-1,0 g pro Liter	10-20°C	78-84%	mittel		13% Vol.
337-009-11	Lallemand PHILLY SOUR Trockenhefe		Wilde Hefe für Sauerbiere	11 g	0,5-1,0 g pro Liter	20-30°C	74-82%	hoch		9% Vol.
337-006-11	Lallemand VOSS KVEIK Trockenhefe og	obergärig	Neutrale Hefe mit schneller Gärung bei sehr hohen Temperaturen	11 g	0,5-1,0 g pro Liter	25-40°C ideal: 35-40°C	76-82%	sehr hoch		12% Vol.
337-007-11	Lallemand WIT Trockenhefe og	obergärig	Weizenbierhefe mit dezenterer Aromatik	11 g	0,5-1,0 g pro Liter	17-22°C	75-82%	gering		12% Vol.

© Braupartner • HW Brauerei-Service GmbH & Co. KG • Am Wiesenweg 29 • 97262 Erbshausen

Trockenhefe -Sortiment

Bitte beachte zusätzlich die Angaben auf der Artikelseite / der Produktverpackung / vom Hersteller.

Braupartner Artikel-Nr.	Bezeichnung	Hefe-Art	Kurzbeschreibung	Inhalt	Dosierung	Temperaturbereich	Vergärungsgrad *attenuation*	Ausflockung/ Bruchbildung *flocculation*	Absetz-Verhalten/ Sedimentation *sedimentation*	Alkohol-Toleranz *alcohol tolerance*
1-10548	Mangrove Jack's M02 CIDER Trockenhefe og	obergärig	Trockenhefe für Apfelwein / Most / Cider / Cidre	9 g	9 g für max. 23 Liter	12-28°C	hoch 95-100%	sehr hoch 5/5		17,5% Vol.
1-10579	Mangrove Jack's M05 MEAD / MET Trockenhefe og	obergärig	Trockenhefe für Honigwein / Met	10 g	10 g für max. 23 Liter	15-30°C	sehr hoch 95-100%	hoch 4/5		18% Vol.
1-10578	Mangrove Jack's M12 KVEIK Trockenhefe og	obergärig	Trockenhefe norwegischer Art, auch für sehr hohe Temperaturen	10 g	10 g für max. 23 Liter	20-40°C	hoch 77-82%	sehr hoch 5/5		12% Vol.
1-10549	Mangrove Jack's M15 EMPIRE ALE Trockenhefe og	obergärig	Für fruchtig-süffige, malzbetonte Biere	10 g	10 g für max. 23 Liter	18-22°C	mittel 70-75%	hoch 4/5		8% Vol.
1-10544	Mangrove Jack's M20 BAVARIAN WHEAT Trockenhefe og	obergärig	Klassische Weißbierhefe im „German Style"	10 g	10 g für max. 23 Liter	18-30°C	mittel 70-75%	gering 2/5		7,5% Vol.
1-10536	Mangrove Jack's M21 BELGIAN WIT Trockenhefe og	obergärig	Witbierhefe für traditionelle belgische Weizenbiere	10 g	10 g für max. 23 Liter	18-25°C	mittel 70-75%	gering 2/5		8% Vol.
1-10567	Mangrove Jack's M29 FRENCH SAISON Trockenhefe og	obergärig	Für würzig-fruchtige Biere auch mit höherem Alkoholgehalt	10 g	10 g für max. 23 Liter	26-32°C	sehr hoch 85-90%	mittel 3/5		14% Vol.
1-10537	Mangrove Jack's M31 BELGIAN TRIPEL Trockenhefe og	obergärig	Für Tripels und Trappisten-Biere belgischer Art	10 g	10 g für max. 23 Liter	18-28°C	hoch 82-88%	mittel 3/5		10% Vol.
1-10562	Mangrove Jack's M36 LIBERTY BELL ALE Trockenhefe og	obergärig	Neutrale Hefe, die der Hopfen- und Malzaromatik Raum lässt	10 g	10 g für max. 23 Liter	18-23°C	mittel 74-78%	mittel-hoch 4/5		9% Vol.
1-10546	Mangrove Jack's M41 BELGIAN ALE Trockenhefe og	obergärig	Für würzig-fruchtige Belgische Ales auch mit mehr Alkohol	10 g	10 g für max. 23 Liter	18-28°C	hoch 82-88%	mittel 3/5		12% Vol.
1-10569	Mangrove Jack's M42 NEW WORLD STRONG ALE Trockenhefe og	obergärig	Neutrale Hefe für saubere, feine Hopfen- und Malzaromatiken	10 g	10 g für max. 23 Liter	16-22°C	hoch 77-82%	sehr hoch 5/5		12% Vol.
1-10541	Mangrove Jack's M44 U.S. WEST COAST Trockenhefe og	obergärig	Neutrale Hefe für hopfen-aromatische American Style Ales	10 g	10 g für max. 23 Liter	18-23°C	hoch 77-85%	hoch 4/5		11% Vol.
1-10573	Mangrove Jack's M47 BELGIAN ABBEY Trockenhefe og	obergärig	Für würzig-fruchtige, süßliche Ales belgischer Art	10 g	10 g für max. 23 Liter	18-25°C	mittel 73-77%	hoch 4/5		8% Vol.
1-10577	Mangrove Jack's M76 BAVARIAN LAGER Trockenhefe ug	untergärig	Klassisch für süffige, untergärige europäische Bierstile	10 g	10 g für max. 23 Liter	8-14°C	hoch 75-80%	mittel 3/5		8% Vol.
1-10545	Mangrove Jack's M84 BOHEMIAN LAGER Trockenhefe ug	untergärig	Für weiche, ausgewogene Biere tschechischer Art	10 g	10 g für max. 23 Liter	10-15°C	mittel 72-76%	hoch 4/5		8% Vol.
7-13700	Zymoferm ALT KÖLSCH ALE Trockenhefe og	obergärig	Für Altbiere, Kölsch und helle, leichte Ales	7 g	7 g für 20-25 Liter	18-25°C	70-75%		mittel	
1-13700	Zymoferm BAVARIA LAGER Trockenhefe ug	untergärig	Neutrale untergärige Hefe, unterstützt die Malz- und Hopfenaromen	7 g	7 g für 20-25 Liter	10-15°C	72-76%		mittel-hoch	
5-13700	Zymoferm BEST WEST USA Trockenhefe og	obergärig	Für amerikanische Ales, unterstützt die Hopfenaromatik	7 g	7 g für 20-25 Liter	18-23°C	77-85%		mittel	
2-13700	Zymoferm DARK'N STRONG ALE Trockenhefe og	obergärig	Für hopfen- und malzaromatische Ales auch mit mehr Alkohol	7 g	7 g für 20-25 Liter	18-22°C	70-75%		mittel	
6-13700	Zymoferm GERMAN WHEAT Trockenhefe og	obergärig	Klassische obergärige Weizenbierhefe	7 g	7 g für 20-25 Liter	18-25°C	70-76%		gering-mittel	
3-13700	Zymoferm KINGDOM ALE Trockenhefe og	obergärig	Allroundhefe für Englische Ales	7 g	7 g für 20-25 Liter	16-22°C	77-82%		hoch	
4-13700	Zymoferm TOP'N BOTTOM Trockenhefe ug / og	obergärig	Spezialhefe sowohl für obergärige als auch für untergärige Bierstile	7 g	7 g für 20-25 Liter	untergärig: 12-18°C obergärig: 18-25° C	70-75%		mittel	

Flüssighefe

Braupartner Artikel-Nr.	Bezeichnung	Hefe-Art	Kurzbeschreibung	Inhalt	Dosierung	Temperaturbereich	Vergärungsgrad *attenuation*	Ausflockung/ Bruchbildung *flocculation*	Absetz-Verhalten/ Sedimentation *sedimentation*	Alkohol-Toleranz *alcohol tolerance*
Z001	Zymoferm HELL, PILS, LAGER Flüssighefe ug	untergärig	Neutrale Allroundhefe für aromatisch feine untergärige Biere	200 ml 500 ml 1000 ml 5000 ml	200 ml für 20 Liter 500 ml für 50 Liter 1000 ml für 100 Liter 5000 ml für 500 Liter	8-12°C	ca. 76%			10% Vol.
Z003	Zymoferm TYP WEIHENSTEPHAN-W34/78 Flüssighefe ug	untergärig	Klassischer, beliebter untergäriger Hefestamm	200 ml 500 ml 1000 ml 5000 ml	200 ml für 20 Liter 500 ml für 50 Liter 1000 ml für 100 Liter 5000 ml für 500 Liter	9-14°C	ca. 80-83%			10% Vol.
Z008	Zymoferm DUNKEL, BRAUN, RAUCHBIER Flüssighefe ug	untergärig	Saubere, neutrale untergärige Betriebshefe	200 ml 500 ml 1000 ml 5000 ml	200 ml für 20 Liter 500 ml für 50 Liter 1000 ml für 100 Liter 5000 ml für 500 Liter	8-12°C	ca. 81%			10% Vol.
Z033	Zymoferm TYP WEIHENSTEPHAN-W68 Flüssighefe og	obergärig	Klassischer, beliebter Weizenbierhefestamm	200 ml 500 ml 1000 ml 5000 ml	200 ml für 20 Liter 500 ml für 50 Liter 1000 ml für 100 Liter 5000 ml für 500 Liter	18-22°C	ca. 80%			8,5% Vol.
Z034	Zymoferm WEISSBIER-HEFE II Flüssighefe og	obergärig	Weißbierhefe mit guter Trübungseigenschaft	200 ml 500 ml 1000 ml 5000 ml	200 ml für 20 Liter 500 ml für 50 Liter 1000 ml für 100 Liter 5000 ml für 500 Liter	18-25°C	ca. 79%			8,5% Vol.

© Braupartner • HW Brauerei-Service GmbH & Co. KG • Am Wiesenweg 29 • 97262 Erbshausen

www.braupartner.de