

Trockenhefe

Braupartner Artikel-Nr.	Bezeichnung	Hefe-Art	Kurzbeschreibung	Inhalt	Dosierung	Temperaturbereich	Vergärungsgrad <i>attenuation</i>	Ausflockung/ Bruchbildung <i>flocculation</i>	Absetz-Verhalten/ Sedimentation <i>sedimentation</i>	Alkohol-Toleranz <i>alcohol tolerance</i>
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%			
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	sehr hoch	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	hoch			Hauptgärung: 18% Vol. Nachgärung: 12-14% Vol.
337-008-11	Lallemand KÖLN Trockenhefe og	obergärig	Trockenhefe für Kölsch	11 g	1,0 g pro Liter	12-20°C	mittel-hoch	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	mittel	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	mittel-hoch	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	hoch	hoch		14% Vol.
337-009-11	Lallemand PHILLY SOUR Trockenhefe		Wilde Hefe für Sauerbiere	11 g	0,5-1,0 g pro Liter	20-30°C	hoch	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	mittel-hoch	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	mittel-hoch	gering		12% Vol.
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.

Trockenhefe

Braupartner Artikel-Nr.	Bezeichnung	Hefe-Art	Kurzbeschreibung	Inhalt	Dosierung	Temperaturbereich	Vergärungsgrad <i>attenuation</i>	Ausflockung/ Bruchbildung <i>flocculation</i>	Absetz-Verhalten/ Sedimentation <i>sedimentation</i>	Alkohol-Toleranz <i>alcohol tolerance</i>
237-BE-134-115	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	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	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	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	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	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	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	SafAle US-05 Trockenhefe og	obergärig	Neutrale und vielseitige Hefe für ausgewogene, 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-WB-06-115	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	SafCider Trockenhefe		Trockenhefe für Apfelwein / Most / Cider / Cidre	5 g	5 g für 20-30 Liter	10-30°C				
237-S-189-115	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	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	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.
7-13700	Zyfoferm 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	Zyfoferm 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	Zyfoferm 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	Zyfoferm 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	Zyfoferm 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	Zyfoferm 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	Zyfoferm 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



-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 floculation	Absetz-Verhalten/ Sedimentation sedimentation	Alkohol-Toleranz alcohol tolerance
137-001	WLP001 CALIFORNIA ALE Flüssighefe og	obergärig	Neutrale, obergärige Allroundhefe	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	20-23°C	71-80%	mittel		hoch 10-15% Vol.
137-002	WLP002 ENGLISH ALE Flüssighefe og	obergärig	Für klare Biere mit ansprechendem Geschmacksprofil	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	18-20°C	63-70%	sehr hoch		mittel 5-10% Vol.
137-004	WLP004 IRISH ALE Flüssighefe og	obergärig	Besonders gut für Stouts	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	18-20°C	69-74%	mittel-hoch		mittel-hoch 8-12% Vol.
137-008	WLP008 EAST COAST ALE Flüssighefe og	obergärig	Neutral, mit etwas mehr Fruchtestern	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	20-23°C	70-75%	gering-mittel		mittel 5-10% Vol.
137-013	WLP013 LONDON ALE Flüssighefe og	obergärig	Unterstützt charaktvollen Malzkörper und Hopfenbittere	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	19-22°C	67-75%	mittel		mittel 5-10% Vol.
137-028	WLP028 SCOTTISH ALE Flüssighefe og	obergärig	Sowohl neutral als auch fruchtestrig anwendbar	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	18-21°C	70-75%	mittel		mittel-hoch 8-12% Vol.
137-041	WLP041 PACIFIC ALE Flüssighefe og	obergärig	Milde Ester und hohe Ausflockung	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	18-20°C	72-78%	hoch		mittel 5-10% Vol.
137-300	WLP300 HEFEWEIZEN Flüssighefe og	obergärig	Typische Aromen und Optik für deutsche Weißbiere	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	20-22°C	72-76%	gering		mittel 5-10% Vol.
137-400	WLP400 BELGISCH WIT Flüssighefe og	obergärig	Gewürznoten perfekt für belgische Witbiere	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	19-23°C	74-78%	gering-mittel		mittel 5-10% Vol.
137-800	WLP800 PILSNER LAGER Flüssighefe ug	untergärig	Besonders gut für Pils, aber auch Helles, Dunkles und mehr	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	10-13°C	72-77%	mittel-hoch		mittel 5-10% Vol.
137-802	WLP802 BUDWEISER LAGER Flüssighefe ug	untergärig	Für Pils- und Lagerbiere böhmischer/tschechischer Art	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	10-13°C	70-75%	mittel		mittel 5-10% Vol.
137-820	WLP820 OKTOBERFEST LAGER Flüssighefe ug	untergärig	Ideal für malzbetonte Biere, hohe Alkoholtoleranz	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	11-14°C	65-73%	mittel		mittel-hoch 8-12% Vol.
137-833	WLP833 GERMAN BOCK LAGER Flüssighefe ug	untergärig	Für einen ausgewogenen Malz-Hopfen-Charakter, auch bei höherem Alkoholgehalt	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	9-13°C	70-76%	mittel		mittel-hoch 8-12% Vol.
137-838	WLP838 SOUTHERN GERMAN LAGER Flüssighefe ug	untergärig	Zuverlässige untergärige Hefe für ausgewogene Aromen	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	10-13°C	68-76%	mittel-hoch		mittel 5-10% Vol.
137-920	WLP920 OLD BAVARIAN LAGER Flüssighefe ug	untergärig	Für malzbetonte Bier mit einem leichten Esterprofil	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	10-13°C	66-73%	mittel		mittel-hoch 8-12% Vol.
137-940	WLP940 MEXICAN LAGER Flüssighefe ug	untergärig	Ideal für leichte Lagerbiere	40 ml	40 ml für 20 Liter bei bis zu 12°Plato 2x 40 ml für 20 Liter bei 12,5-16,5°Plato 3x 40 ml für 20 Liter bei mehr als 12°Plato	10-13°C	70-78%	mittel		mittel 5-10% Vol.
Z001	Zymoform 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	Zymoform TYP WEIHENSTEPHAN-W34/70 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	8-12°C	ca. 80%			10% Vol.
Z008	Zymoform 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	Zymoform 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	Zymoform 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.