



Technisches Datenblatt

ABBAYE

BELGISCHE ALE-HEFE

LalBrew Abbaye™ ist eine Ale-Hefe belgischen Ursprungs. Sie wurde aufgrund ihrer Fähigkeit ausgewählt, Biere in belgischen Stilen mit niedrigem bis hohem Alkoholgehalt zu vergären. LalBrew Abbaye™ erzeugt die Würzigkeit und Fruchtigkeit, die für belgische und Trappistenbiere typisch sind. Wenn bei höheren Temperaturen vergoren, kommen typische Geschmacks- und Aromastoffe wie tropische Früchte, Gewürze und Bananen auf. LalBrew Abbaye™ erzeugt bei niedrigeren Temperaturen Aromen von dunkleren Früchten und Geschmacksnoten von Rosinen und Datteln. Traditionelle Stile, die mit dieser Hefe gebraut werden, sind unter anderem Belgian White, Belgian Blonde, Belgian Golden, Dubbel, Tripel und Quadrupel.



MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Klassifiziert als *Saccharomyces cerevisiae*, eine obergärige Hefe.

Typische Analyse der LalBrew Abbaye™ Hefe:

Trockenmasse in Prozent	93% - 97%
Lebendzellzahl	$\geq 5 \times 10^9$ KBE pro Gramm Trockenhefe
Wildhefe	< 1 pro 10^6 Hefezellen
Wildhefe Medien	Es ist bekannt, dass dieser Stamm auf einigen Wildhefemedien inklusive LWYM und LCSM wächst
Diastaticus	negativ
Bakterien	< 1 pro 10^6 Hefezellen

Das fertige Produkt wird erst nach einer strikten Qualitätskontrolle für den Verkauf freigegeben.

*Siehe Spezifikationsblatt für Details



BRAU EIGENSCHAFTEN

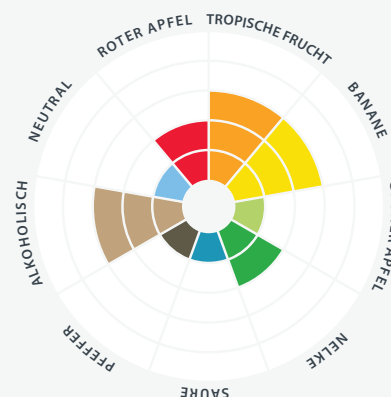
In Lallemant's Standardwürze bei 20°C (68°F) weist LalBrew Abbaye™ Hefe folgende Eigenschaften auf:

- Kräftige Gärung, die in 4 Tagen abgeschlossen werden kann
- Hoher Vergärungsgrad und mittlere bis hohe Flockung
- Aroma und Geschmack sind fruchtig und würzig mit einem Hauch von Alkohol
- Dieser Stamm ist POF positiv
- Der optimale Temperaturbereich für LalBrew Abbaye™ Hefe bei der Herstellung traditioneller Stile ist 17°C - 25°C (63 - 77°F)

Angärphase, Gesamtgärzeit, Vergärungsgrad und Geschmack sind abhängig von der Anstellrate, der Handhabung der Hefe, der Gärtemperatur und der Nährstoffqualität der Würze. Wenn Sie Fragen haben, zögern Sie nicht, uns unter brewing@lallemand.com zu kontaktieren.



GESCHMACK & AROMA



KURZFAKTEN

BIERSTILE

Belgisch

AROMA

Würzig, fruchtig, tropisch, Banane

VERGÄRUNGSGRAD

77 - 83 %

GÄRTEMPERATUR

17 - 25°C (63 - 77°F)

ABSETZVERHALTEN

Mittel bis Hoch

ALKOHOLTOLERANZ

14% ABV

ANSTELLRATE

50 - 100g/hL



ANWENDUNG

Die Anstellrate beeinflusst die Gärleistung und den Geschmack des Bieres. Bei LalBrew Abbaye™ ist eine Anstellrate von 50 - 100g pro hL Würze ausreichend, um bei den meisten Gärungen optimale Ergebnisse zu erzielen. Bei einer anspruchsvollen Gärung, wie z.B. bei hoher Stammwürze, hohem Zuckerzusatz oder hohem Säuregehalt, können höhere Anstellraten und zusätzliche Nährstoffe erforderlich sein, um eine optimale Gärung zu gewährleisten.

LalBrew Abbaye™ kann wie jede andere Hefesorte gemäß der SOP Ihrer Brauerei für die Hefehandhabung wiederangestellt werden. Die Belüftung der Würze ist erforderlich, wenn Sie die Trockenhefe wieder einsetzen.



LAGERUNG

LalBrew Abbaye™ Hefe sollte in einer vakuumversiegelten Verpackung unter trockenen Bedingungen bei einer Temperatur von unter 4°C (39°F) gelagert werden. LalBrew Abbaye™ verliert schnell an Aktivität, wenn sie der Luft ausgesetzt wird.

Verwenden Sie keine 500g- oder 11g-Packungen, die das Vakuum verloren haben. Geöffnete Packungen müssen wieder verschlossen, trocken unter 4°C (39°F) gelagert und innerhalb von 3 Tagen verwendet werden. Wenn die geöffnete Packung sofort nach dem Öffnen unter Vakuum wieder verschlossen wird, kann die Hefe bis zum angegebenen Verfallsdatum unter 4°C (39°F) gelagert werden. Hefe nicht nach dem auf der Packung aufgedruckten Verfallsdatum verwenden.

Bei korrekter Lagerung und vor Ablauf des Verfallsdatums ist die Leistungsfähigkeit garantiert. Lallemant-Trockenbierhefe ist jedoch sehr robust und einige Sorten können kurze Zeiträume unter suboptimalen Bedingungen vertragen.



DIREKTES ANSTELLEN

Das direkte Anstellen von Trockenhefe ist die bevorzugte Methode zum Anstellen von Würze. Diese Methode ist einfacher als die Rehydrierung und führt zu einer gleichmäßigeren Gärleistung und verringert das Risiko einer Kontamination. Die Hefe wird einfach gleichmäßig auf die Oberfläche der Würze im Gärbehälter gestreut, während dieser gefüllt wird. Die Bewegung der Würze, die den Gärbehälter füllt, trägt dazu bei, die Hefe in die Würze zu mischen.

Bei LalBrew Abbaye™ gibt es keine signifikanten Unterschiede in der Gärleistung beim Direktanstellen im Vergleich zur Rehydrierung.



REHYDRIERUNG

Die Rehydrierung der Hefe vor dem Anstellen sollte nur dann angewendet werden, wenn ein direktes Anstellen nicht ohne weiteres möglich ist. Erhebliche Abweichungen von den Rehydrierungsprotokollen können zu längeren Gärungen, niedrigem Vergärungsgrad und einem erhöhten Kontaminationsrisiko führen. Rehydrierungsverfahren finden Sie auf unserer Website.

Messen Sie die Hefe nach Gewicht innerhalb des empfohlenen Anstellratenbereichs ab. Für Flüssighefe optimierte Anstellratenrechner können zu einer erheblichen Überdosierung führen.



BRAUER-ECKE

Für weitere Informationen über unsere Hefen einschließlich:

- › Technische Dokumente
- › Dokumente über bewährte Praktiken
- › Rezepturen
- › Anstellraten Rechner und andere Brauereitools

Scannen Sie diesen QR-Code, um die Brewers Corner auf unserer Website zu besuchen.

KONTAKTIEREN SIE UNS

Wenn Sie Fragen haben, zögern Sie nicht, uns unter **brewing@lallemand.com** zu kontaktieren. Wir haben ein Team von technischen Experten, die Ihnen gerne helfen und Sie auf Ihrem Weg zu einer erfolgreichen Gärung begleiten.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com