

Safale fermentis Tør Gær

Safale fermentis Tør Gær

Fermentis, som ejes af Lesaffre ? verdens førende producent af gær ? er eneleverandør af 10 forskellige

slags tørgær til øl, som gør det muligt for dig at brygge et stort udvalg af øl. Gæren er nem at bruge, og hele produktprogrammet lever op til de

strengeste produktionsstandarder.

Produktprogrammet inkluderer gær til:

- Ale under navnet Safale
- Lager under navnet Saflager
- Specialøl under navnet Safbrew

Gæren opbevares bedst i køleskab eller fryser. Hvis dit gær er over sidste holdbarhedsdato vil jeg anbefale at du laver en gærstarter, dels for at se om gæren kan bruges endnu og for samtidigt at øge mængden af gærceller så du er sikker på at der er gærceller nok til selve gæringen. Følg linket her og lær at lave en gærstarter.

Ale gær :

Safale s-04



Type : Overgær

Velkendt engelsk Ale-gær stamme. Robust og hurtig gæring med god bundfældnings egenskaber.

Bundfældning: høj

Final Vægtfylde: medium

Gæring temperatur: 18 - 24 ° C.

Safale us-05



Type : Overgær

Den mest berømte ale gær stamme i Amerika.

Producerer velafbalanceret øl med lav diacetyl.

Bundfældning: lav til middel.

Final Vægtfylde: medium.

Gæring temperatur: 15 - 24 ° C.

Lager gær :

Saflager s-23



Type : Undergær

Den første egentlige Saccharomyces (Carlsbergfondet) i tørret form til pilsner og Pilsner øl!

Leverer frugtagtig og ester-rige Lagers.

Også velegnet til stærkere øl op til 22 ° Plato!

Bundfældning: høj

Final Vægtfylde: medium

Gæring temperatur: 9 - 15 ° C (ideel = 12 ° C)

Saflager w-34/70



Type : Undergær

Denne berømte gær stamme fra Weihenstephan i Tyskland bruges i hele verden inden for bryggeriindustrien.

Takket være den teknologiske egenskaber, er denne stamme blevet den mest populære stamme i pilsner brygning og bruges af industrielle bryggerier og bryggeri-grupper rundt om i verden.

Bundfældning: høj

Final Vægtfylde: medium

Gæring temperatur: ideel ved 10 - 14 ° C

Special Øl gær :

Safbrew T-58



Type : Overgær

Topfermenting ale gær, der producerer en estery,

krydret og pebret aroma.

Bundfældning: god.

Final Vægtfylde: høj

Gæring temperatur: 18 - 24 ° C

Safbrew S-33



Type : Overgær

Meget populær gær til alle formål.

Denne gær laver fortrinlig krydre profiler og bruges til produktionen til afvekslende områder af top gæret special øl (Belgier type hvede øl, Trappist, etc.).

Desuden anbefalet til flaske gæring af øl.

Excellent udførelser for øl med alkohol indhold op til 7.5% v/v men kan fermenterer op til 11.5% v/v.

Gæring temperatur: 15 - 24 ° C

Safbrew WB-06



Type : Overgær

En specialitet gær udvalgt til hvedeøl.

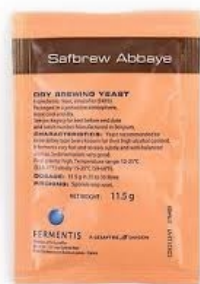
Gæren producerer subtile estery og fenol smags noter typisk for hvede øl.

Bundfældning: lav

Final Vægtfylde: høj

Gæring temperatur: 15 - 24 ° C

Safbrew Abby



Type : Overgær

Top gærende gær anbefales at brygge kloster øl, der er kendt for deres høje alkohol indhold.

Den gærer meget hurtigt og afslører subtile og velafbalanceret aroma.

Også egnet til flaske condition.

- Flokkulering: høj
- Endelig massefylde: høj
- Gæring: 15-25 ° C