

Anleitung Hefestarter



Ein **Hefestarter** dient zur **Vermehrung von Hefe** um die optimale Anstellmenge für einen Sud zu erhalten. Speziell bei der Verwendung von **Flüssighefen** und mehr als 50 Liter Bier oder eine höhere Stammwürze macht es Sinn einen Hefestarter zu machen.

Equipment:

- Erlenmeyerkolben mind. 2 Liter
- Alufolie als Abdeckung
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Optional: Magnetrührer & Magnetrührstäbchen

Basisrezept für 1 Liter Medium:

- 100 grm. Malzextrakt Extrahell oder Hell
- ½ TL Hefenährstoff
- Auffüllen mit Wasser auf 1 Liter

Hefestarter Anleitung:

1. Reinige und Desinfiziere alle deine Gerätschaften gründlich.
2. Malzextrakt, Hefenährstoff und Wasser mischen bis alles gelöst ist.
3. Halte das Medium für 15 Minuten auf Siedetemperatur. **Achtung:** Im Erlenmeyerkolben neigt die Nährlösung zum Überschäumen. Regelmässig schwenken oder alternativ in einem Kochtopf kochen und danach heiss in den Kolben umfüllen.
4. Kolben mit einem Stück desinfizierter Alufolie abdecken.
5. Kolben inkl. Starterlösung auf 20-24°C kühlen.
6. Gib nun die (aktivierte) Flüssighefe dazu und achte darauf, dass alles mit Sprühalkohol (z.B. Halades Alco) desinfiziert wurde.
7. Inkubiere die Hefe bei 20-24°C für 24-36 Stunden. Belüfte die Kultur regelmässig durch kräftiges Schwenken oder Schütteln - noch besser mit einem Magnetrührer. Die Anfangs bräunliche Würze wird mit zunehmender Hefezahl immer heller und milchig trüb.
8. Am Brautag, giesse den Hefestarter in deine Anstellwürze. Beachte dabei die richtige Anstelltemperatur. Temperaturunterschied zwischen Würze und Hefestarter sollte 5-10°C nicht unter- oder überschreiten.
9. Alternativ kann der Starter dekantiert werden. Dazu den Starter kühlen, damit sich die Hefe sedimentiert. Danach den klaren Überstand abgiessen, damit nicht so viel Flüssigkeit in deinen Sud gelangt.

Artikel im Shop:

Erlenmeyerkolben alle graduiert aus hitzebeständigem Borosilikatglase mit weiter Öffnung

HE0003 Erlenmeyerkolben 1 Liter Hobby

HE0004 Erlenmeyerkolben 2 Liter Hobby

HE00101 Erlenmeyerkolben 5 Liter Hobby

Erlenmeyerkolben aus hitzebeständigem Laborglas (Duran), geeignet für Magnetrührer, mit weiter Öffnung

HE2025 Erlenmeyerkolben graduiert 2 Liter Profi

Magnetrührer, stufenlos regelbar, ohne Heizung

Z-8004 Magnetrührer

Diverse Magnetrührstäbchen

MG1703 Magnetrührstäbchen 6x20mm

MG1702 Magnetrührstäbchen 6x30mm

MG1704 Magnetrührstäbchen 8x40mm

MG2100 Magnetrührstäbchen elliptisch 10x25mm

Malzextrakt

MA01701 Malzextraktpulver extra hell 1 Kg

MA0004 Malzextraktpulver hell 1 Kg

Hefenahrung

HE0005 Wyeast Nutrient 42 grm

WLN1000 White Labs Nutrient 28 grm

Sprüdesinfektionsmittel

CH0499 Halades Alco 800 grm 60% inkl. Sprühkopf