Wahl der Brauhefen
Mit welchem Hefestamm kann ich mein Wunschbier brauen?
Handlingtipp Nr. 5

BrauLabor

Hefenwahl
Handlingtipps

Eine kleine Bier-Hefekunde

In den Anfängen der Braukunst waren zufällige "wilde" Lufthefen, die in der Luft umher schwirrten, für den Brauprozess verantwortlich, der ein mehr oder weniger schmackhaftes Zufallsbier lieferte. Hohe Ausfallsquoten, also Fehlgärungen waren die Folge. Nur in den frühen mittelalterlichen Backstuben waren die Braufehlerquoten deutlich niedriger, denn dort gefiel es den sich in der mehligen Luft aufhaltenden obergärigen Hefen ! Aber erst nach der Erfindung des der Mikroskopie im 17. Jahrhundert entdeckte man die Hefezellen, und erst Louis Pasteur erkannte im 19. Jahrhundert den Zusammenhang zwischen Gärung und den Mikroorganismen genannt Hefen. Während die obergärigen "Urhefen" Saccharomyces cerevisiae die fruchtigen, aromatischen und spritzigen Biere produzieren, sind die untergärigen Hefen Saccharomyces carlsbergensis bzw. heute S. pastorianus mehr für weiche, weniger blumige sowie die milden und lieblich-aromatischen Biere zuständig.

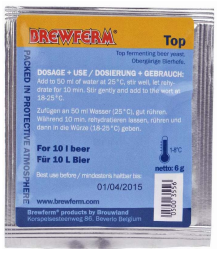
Hefe-Charakteristika

- obergärig: Ale-Hefen steigen zur Würzeoberfläche auf, da Hefezellen in lockerem Verbund (Sprossverbände) aneinander hängen und durch entstehendes CO_2-Gas an die Oberfläche gedrückt werden; Sporenbildner, vergären Trisaccharid Raffinose nur zu 1/3
  Gärtemperatur 18-23°C, Hauptgärung 2-4 Tage, schnellere Reifung (1-2 Monate), Mindest-Haltbarkeit 2-3 Monate.
- untergärig: Lager-Hefen bleiben meist als Einzelzellen und sinken ab, da sie von den CO_2-Gasblasen nicht nach oben gedrückt werden
  Gärtemperatur 7-12°C, Hauptgärung 6-10 Tage, langsamere Reife-/Lagerzeiten (2-4 Monate), längere Haltbarkeit.

Kommerzielle Hefeprodukte

- Trockenhefe: lyophilisiert (gefrier- bzw. sprühgetrocknet), ca. 10% der Zellen lebensfähig, lagerfähig (untergärige: 1-2 Jahre, obergärige: 2-5 Jahre), preisgünstig, Eignung: für alle Biere ausser echt bayerische Weizenbiere und einige belgische Spezialbiere.
  Vorteil: kurze Startzeit (ca. 15 min), Anstellung mit optimalen Hefemengen, ausgezeichnete Haltbarkeit; Nachteil: beschränkte Auswahl.

Produzenten:	Fermentis	9 Alehefesorten (SafAle), 3 Lagerhefesorten (SafLager)	–> siehe hier.
	Lallemand	8 Alehefesorten, 1 Lagerhefesorte, 1 Flaschensekundärgärungssorte	–> siehe hier.
	Mangrove Jack's	10 Alesorten, 3 Lagerhefesorten	–> siehe hier. Info.
	Brewferm	2 Alehefen, 1 Lagerhefe	–> siehe hier. Info.
	Mauribrew	3 Alehefen, 1 Lagerhefe	–> siehe hier. Info.
	Gozdawa	8 Alehefen, 1 Lagerhefe	–> siehe hier.
	Zymoferm	6 Alehefen, 1 Lagerhefe	–> siehe hier.



Fermentis LESAFFRE FOR BEVERAGES | LALLEMAND | MANGROVE JACK'S | BREWFERM GENUINE BELGIAN RECIPES | mauribrew | GOZDAWA | ZYMOFERM® Bierhefen

- Flüssighefe: Hefen sind in Suspension, also in einer Nährlösung "schwebend". Flüssighefen sind relativ empfindlich, nur bedingt lagerfähig (immer kühl lagern, aber nicht einfrieren ausser Kryokonservierung), teurer als Trockenhefen, Anzahl lebensfähiger Hefezellen nimmt mit zunehmendem Alter der Kultur ab.
  Vorteile gegenüber Trockenhefen: Reinheit, Typenvielfalt und Qualität, sehr gäraktiv, Eignung für alle Bierstile.

Produzenten:	Wyeast	55 Alehefen, 17 Lagerhefen	–> siehe hier. Info.
		6 Hefe- & Bakterienstämme für Sauer-/Wildbiere	–> siehe hier.
	White Labs	38 Alehefen, 12 Lagerhefen, 12 Wildhefen & Bakterien	–> siehe hier. Info.
		39 Spezialhefen: siehe hier.	Yeast Bank
	Fermentum mobile	18 Alehefen, 2 Lagerhefen	–> siehe hier.
	Zymoferm	10 Alehefen, 4 Lagerhefen	–> siehe hier und hier.
	Omega Yeast Lab	10 Alehefen, 1 Lagerhefe, 6 Wildhefen & Bakterien	–> siehe hier und hier.

Zusatz-INFO:

Homebrew Yeast Strains Chart	> Bierstil wählen!	Müggelland Hefeliste	ausführlichste Liste !
		Hefesuche	Hefeigenschaften auswählen
		Home Brewing Beer Lists	BeerSmith's Liste Detailinfo Heimbrauerhefen
		Hefeliste	nach Herkunft
		Hefevergleichslisten	Herkunft, Austausch Wyeast <-->White Labs

FACHzeitschriften-ARTIKEL:

BRYO 10.1999	Lesterud, L.:	How to choose the best yeast
BRYO 4.2004	White, C.:	Choose the wright yeast for your beer.
CBBM 11.2015	Carpenter,	D.: How to choose a yeast strain.

© K. Frischknecht v1 02.10.2017 kfrisch@rsnweb.ch