

Lipsia – TUM 26

Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis
untergärige Bruchhefe

Beschreibung

Dieser Stamm kommt ursprünglich aus Leipzig. Zwar liefert diese Hefe einen niedrigen Ausstoßvergärungsgrad und auch eine langsam verlaufende Hauptgärung, doch das resultierende Bier erweist sich als sehr vollmundig, mit einer leicht blumigen Note.

Beschreibende Verkostung

Geruch: rein, angenehm blumig

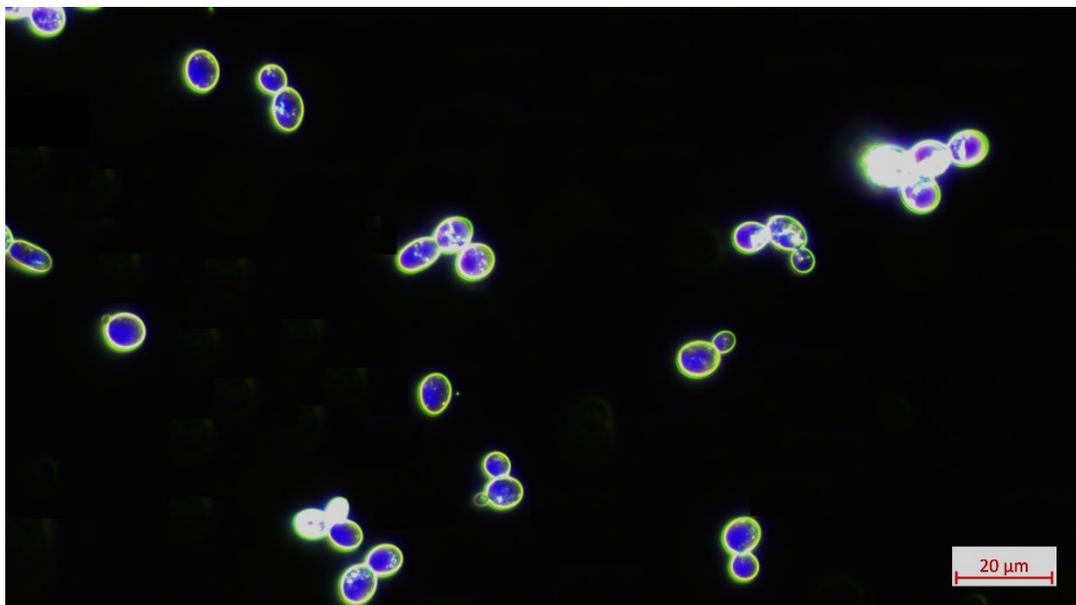
Geschmack: rein, angenehm blumig, sehr vollmundig, rezent, Bittere mild betont, im Abtrunk rund harmonisch

Untersuchungsparameter

Gärbedingungen
scheinbarer Vergärungsgrad (%)
pH-Wert
Diacetyl (mg/l)
Acetaldehyd
Bittereinheiten (EBC)
Schaum nach Ross & Clark (sec)

Ergebnis

12,2°P (nach 6 Tagen Hauptgärung)
74
4,5
0,09
13,5
15,1
126



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Lipsia – TUM 26
(Foto Lipsia – TUM 26 © FZW BLQ)

Quelle:

Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München