

AKTIVE TROCKENBRAUHEFE

Heritage American Ale

Produktinformation

Zutaten: Hefe, Emulgator (E491).

Typische Analyse bei der Verpackung:

% Trockengewicht	> 93%
Hefe Lebendzellzahl (KBE/g)	> 6.0E+09
Kein Saccharomyces spp.	< 1 cfu per10 ⁸ Hefezellen
Insgesamt Bakterien	< 1 cfu per10 ⁸ Hefezellen

Verpackung: 500g Vakuumpackungen, 10kg Vakuumpackungen und 11.5g Beutel.

Haltbarkeit: Drei Jahre ab Herstellerdatum.

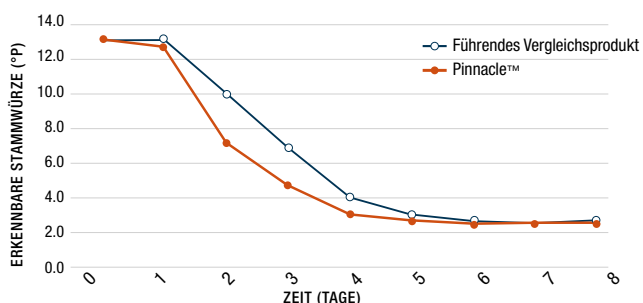
Lagerbedingungen: Das Produkt sollte unter trockenen Bedingungen bei 4-10°C (39-50°F) aufbewahrt werden. Die Vakuumpackung ist so lange hart, bis sie geöffnet wird. Geöffnete Packungen sollten luftdicht verschlossen werden, wenn sie nicht vollständig verwendet werden, bei 4°C (39°F) gelagert und innerhalb von 5 Tagen aufgebraucht werden.

Dosierung: Die Anstellhefemenge hängt von der Stammwürze sowie den Braubedingungen ab. Wir empfehlen eine Beimpfung von mindestens 0.5 Millionen Lebendzellen pro mL pro °Plato. Eine Dosierung von 50-100g/hL wird ein Minimum an 3.6-6 Millionen Lebendzellen pro mL erreichen.

Die Hefe kann direkt angestellt werden, wenn Sie jedoch eine Rehydrierung bevorzugen, folgen Sie bitte diesen Schritten:

- Vorbereitung des Rehydrationsmediums:
10 x Hefegewicht (5 Liter pro 500g Packung), verwenden Sie sterile Würze (<5° Plato) oder steriles Wasser 28-35°C (82-95°F), Optimum 30°C (86°F). Verwenden Sie kein demineralisiertes Wasser.
- Öffnen Sie die 500g Packung mit einer sterilen Schere. Streuen Sie den Inhalt vorsichtig auf die Oberfläche, um Verklumpung zu vermeiden.
- Rühren Sie sorgfältig um und lassen Sie die Mischung 15-20 Minuten stehen. Eine langsame Rehydratation erlaubt die Ausformung von Hefemembranen.
- Setzen Sie Hefe nie einem Temperaturschock aus: passen Sie die Temperatur der rehydrierten Hefe im Rahmen von 5°C (9°F) der zu beimpfenden Würze an, indem Sie Würze hinzugeben.
- Rühren Sie vorsichtig um und lassen Sie die Mischung 5-10 Minuten stehen.
- Rühren Sie gut um und gießen Sie sie in die Bierwürze, um den Gärungsprozess zu beginnen. Verwenden Sie rehydrierte Hefe innerhalb von 30 Minuten nach der Rehydratation.

Vergleich von Pinnacle™ Heritage American Ale mit einem führenden Benchmark in einer 13°P Würze, die bei 20°C (68°F) vergoren wurde.



für **Craftbeer-Brauer**
von Craftbeer-Freunden

Pinnacle™ hochwertige aktive Trockenbrauhefe

ist in seiner Leistung mit Flüssighefe vergleichbar. Darüber hinaus ist es eine praktische, zuverlässige und kostengünstige Option.

Vergärung: 76-82%	Dosierungsrate: 50-100 g/hL
Gärungstemperatur: 18-25°C (64-77°F)	Gärungsrate: Schnell
Ausflockung: Medium	POF: Negativ
Alkoholtoleranz: 9-11% abv	Diacetylreduktion: Schnell



Aromabeitrag / Bierarten:

Pinnacle™ Heritage American Ale produziert ausgewogene Biere mit niedrigem Diacetylgehalt und einem Hauch von Banane und Blumen, das dem Korn und Hopfengeschmack erlaubt, durchzudringen. Pinnacle™ Heritage American Ale ist ein vielfältiger Hefestamm für jedes Rezept, das eine reintonige Gärung erfordert: Pale, Amber, Brown und Summer Ales; Bitter; knackig frische American IPA und Session IPA; Porter und Stout; bekannte Biersorten wie Imperial Stout, Imperial IPA oder Barley Wine.

