

AKTIVE TROCKENBRAUHEFE

Heritage American Ale

Produktinformation

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

Die hochwertige aktive Trockenhefe von Pinnacle ist in ihrer Performance mit Flüssighefe vergleichbar. Außerdem ist sie eine praktische, gleichmäßige und kosteneffiziente Option.

Zutaten: Hefe, Emulgator (E491).

Typische Analyse bei der Verpackung:

% Trockengewicht	> 93%
Hefe Lebendzellzahl (KBE/g)	> 6.0E+09
Kein Saccharomyces spp.	< 1 cfu per10 ⁶ Hefezellen
Insgesamt Bakterien	< 1 cfu per10 ⁶ 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 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 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 50-100 g/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, Optimum 30°C. 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.

Vergärung*:

76-82%



Gärungstemperatur:

16-21°C (60-70°F)



Ausflockung:

Hoch, dieser Hefestamm lässt Ihr Bier klar.



Alkoholtoleranz:

9-11% abv



Gärungsrate*:

Sehr schnell



Schaumstabilität:

Ausgezeichnet



POF:

Negativ



Diacetylreduktion:

Schnell



Dosierungsrate:

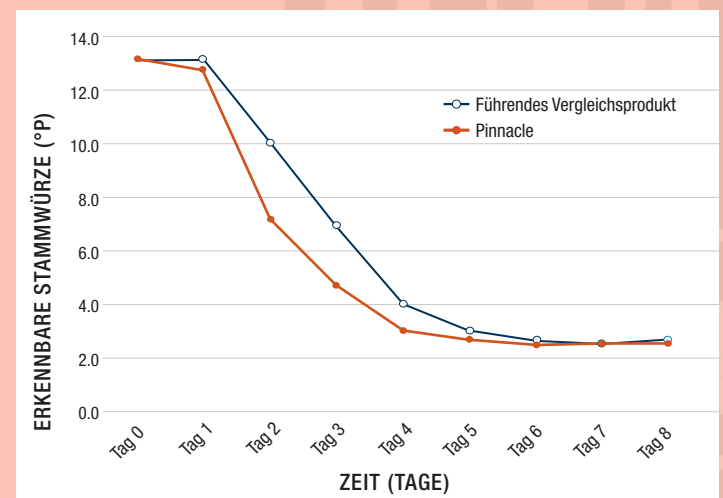
50-100 g/hL



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.

* Pinnacle Heritage American Ale Hefe bietet eine schnelle Fermentationskinetik, mit fester Schaumkrone und eine gute Fähigkeit, während des Gärungsprozesses suspendiert zu bleiben.



Vergleich von Pinnacle Heritage American Ale mit einem führenden Marktprodukt in einer 13°P Würze, fermentiert bei 20°C (68°F)