



## AKTIVE TROCKENHEFE FÜR BIER

# Heritage English Ale

## Produktinformation

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

Die hochwertige aktive Trockenhefe von Pinnacle™ ist in ihrer Performance mit Flüssighefe vergleichbar. Außerdem bietet 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 <sup>6</sup> Hefezellen
Insgesamt Bakterien	< 1 cfu per10 <sup>6</sup> Hefezellen

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

**Haltbarkeit:** Drei Jahre ab Herstellungsdatum.

**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), Optimaltemperatur 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.

**Vergärung\*:**  
72-78%

**Gärungstemperatur:**  
18-22°C (64-72°F)

**Ausflockung:**  
Sehr hoch

**Alkoholtoleranz:**  
9-11% abv



### Aromabeitrag / Bierarten:

Pinnacle™ Heritage English Ale produziert körperreiche, leicht fruchtige und estrige Biere mit sauberem Abgang, bei denen Malz- und Hopfencharakter durchscheinen, vor allem bei 18°C (64°F). Pinnacle™ Heritage English Ale ist wegen seiner Vielseitigkeit unter den ausgewogenen englischen Arten sehr beliebt: Bitter, Mild, ESB, Brown Ale, mittelwürziges IPA, English Barley Wine und DIPA. Sedimentiert stark und produziert sehr helle Produkte, passt sich daher an die Behälterbedingungen an.

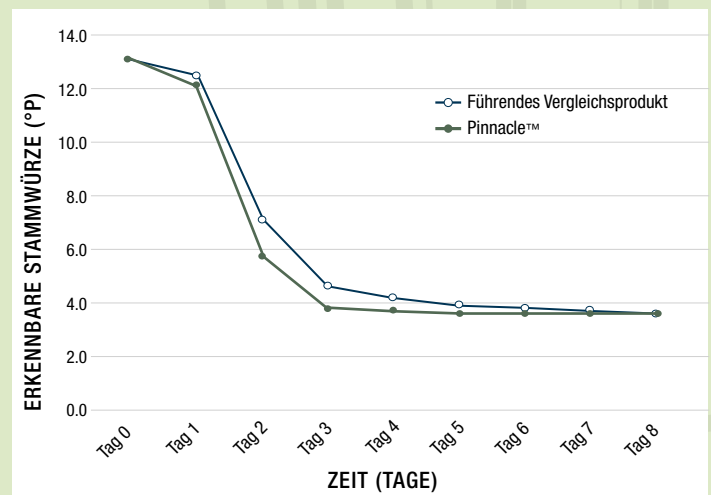
**Dosierung:**  
50-100 g/hL

**Gärungsrate\*:**  
Sehr schnell

**Schaumstabilität:**  
Ausgezeichnet

**POF:**  
Negativ

\* Die Gärungszeit und der Vergärungsgrad hängen von der Beimpfungsrate, der Hefeverarbeitung, der Gärungstemperatur und der ursprünglichen Zusammensetzung der Bierwürze ab.



Vergleich von Pinnacle™ Heritage English Ale mit einem führenden Marktprodukt in einer 13°P Würze, fermentiert bei 20°C