

## 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 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, Optimaltemperatur 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 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

**Ausflockung:**  
Sehr hoch

**Alkoholtoleranz:**  
9-11% abv

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

**Gärungsrate\*:**  
Sehr schnell

**Schaumstabilität:**  
Ausgezeichnet

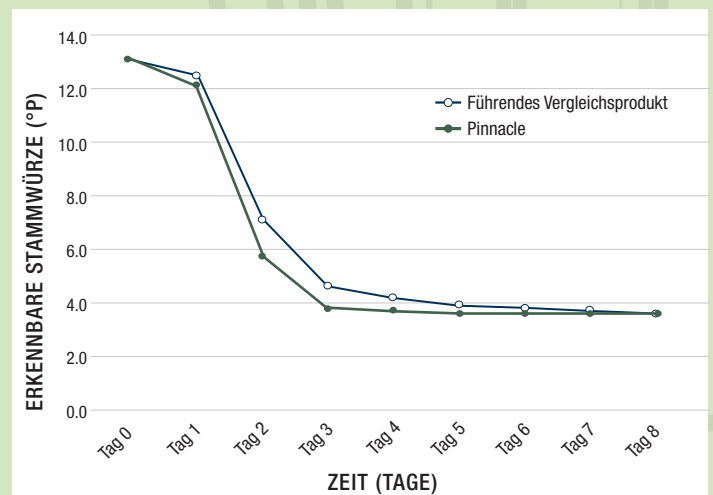
**POF:**  
Negativ



### 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.

\* 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