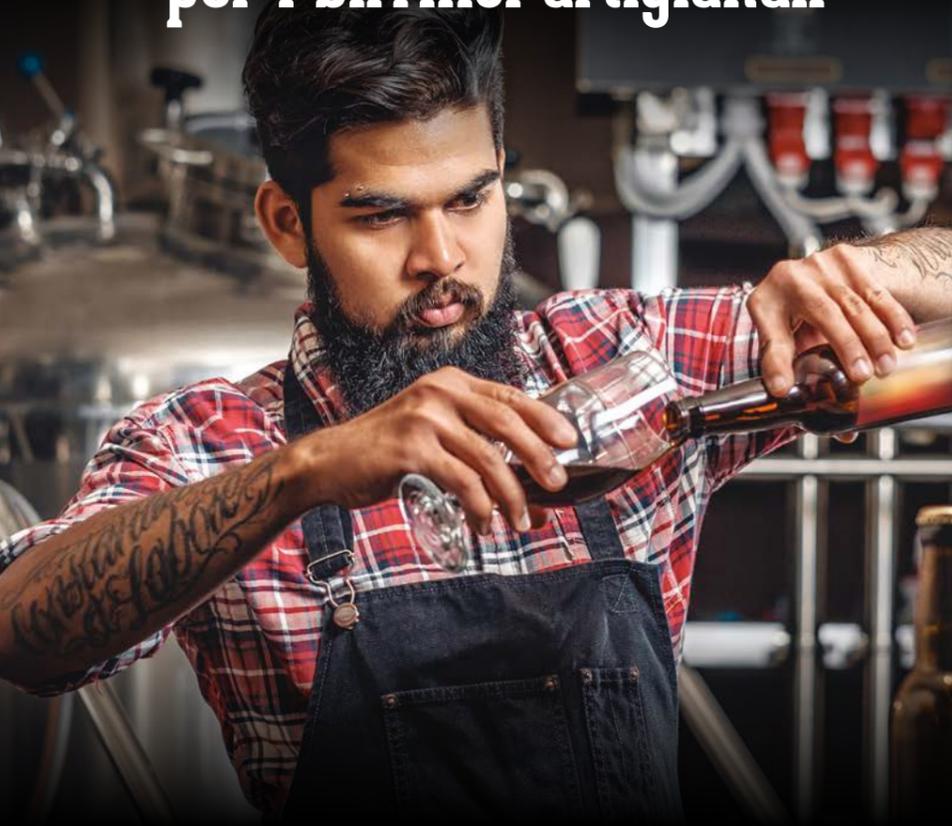


Scopri i **Nuovi** lieviti premium

APINNACLE™

Sviluppato appositamente
per i birrifici artigianali



STILI DI BIRRA - LIEVITI SECCHI ATTIVI PER BIRRA

Heritage English Ale

Per stili di birra con un **profilo aromatico** fruttato e limpidi, **chiari** o **velati**. Lievito a sedimentazione veloce.

Per l'uso in:

- (New England) IPA
- Pale Ale
- Bitter
- Mild
- Barley Wine
- DIPA

Heritage American Ale

Neutro, con buona attenuazione, per stili di birra limpidi o con una velata torbidita'.

Per l'uso in:

- (New England) IPA
- Pale Ale
- Amber Ale
- Brown Ale
- Stout
- Porter
- Barley Wine

Heritage Pilsner

Per stili di birra a bassa fermentazione, **freschi** e **puliti**.

Per l'uso in:

- Pilsner
- Bock
- Maibock
- European Lager
- Doppelbock
- Vienna Lager
- Marzen
- Rauchbier

Crisp Sour

Per stili di birra **acida**, rinfrescanti e puliti con una nota **tropicale**.

Per l'uso in:

- Sour IPA
- Berliner Weiss
- Gose
- Fruit Sour
- Belgian Sour

Low Alcohol

PROSSIMAMENTE...

pinnaclebrewingingredients.com



STILI DI BIRRA - LIEVITI SECCHI ATTIVI PER BIRRA

Legenda:

Altamente consigliato ● ● ● ● ●

Adatto ■ ■ ■ ■

Flocculazione:
 B = Basso MA = Medio Alto
 MB = Medio Basso A = Alto
 M = Medio

	Attenuazione apparente [ADF]	Tolleranza all'alcol	Flocculazione	Quantità di inoculo [g/hL]	Temperatura di fermentazione	Pale Ale	IPA	Hazy IPA/NEIPA	Brown Ale	English Bitter	English Mild	Stout/Porter	Imperial Stout	Barley wine	German Kölsch/Altbier	Cream Ale/American Wheat beer	Amber Ale/Biere de Garde	Belgian Ale	Pale Lager/Pilsner	Belgian Wit	Saison	Pilsner	Marzen/Vienna	Dunkel/Schwarzbier	Kellerbier/Zwickl	Bock/Doppelbock/Festbier	Helles	Rauchbier	Gose	Sour IPA	Fruit Sour	Lambic	Berliner Weiss	Non Alcoholic beer	Bottle conditioned beer	
Heritage American Ale Classico lievito Californiano per produrre una birra neutra in cui vengono esaltati i luppoli e i malti.	76-82%	9-11%	M	50-100	18-25°C	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																			
Heritage English Ale Con un profilo aromatico fruttato questo lievito ESB apporta complessità ed è ideale per birre di stile inglese.	72-78%	9-11%	MA	50-100	18-25°C	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																					
Heritage Pilsner Un classico lievito lager della famiglia Weihenstephan W34/70, adatto per brassare un'ampia varietà di stili lager.	74-82%	9-11%	A	100-200	12-15°C																●	●	●	●	●	●	●									
Crisp Sour Un ceppo di lievito che crea una leggera acidità e complessità impreziosita da una lieve nota tropicale.	70-82%	6-8%	MB	100-200	22-30°C																							●	●	●	●	●				
Low Alcohol Studiato per la capacità di ridurre le aldeidi del mosto, questo lievito produce una birra pulita e senza note fenoliche. Partendo da una mosto a 5°P si raggiunge un livello alcolico dello 0,5%.	10-20%	NA	MB	40-60	18-25°C																													●		

Le informazioni presentate si basano sulla nostra ricerca e su prove commerciali e forniscono una valutazione generale delle performance del prodotto. Nulla di quanto qui riportato è rappresentativo ai fini della garanzia, pertanto il produttore non potrà esserne ritenuto legalmente responsabile.