

White Labs PurePitch® Flüssighefen Anwendungshinweise



Über White Labs PurePitch®

Die PurePitch® Flüssighefen von White Labs sind zugabefertige Reinzuchthefen. Sowohl kultiviert als auch ausgeliefert werden die Hefen jeweils in einer speziellen 40ml Kunststoff-Verpackung. Die Idee hinter PurePitch ist eine Hefe, die so pur wie möglich sein soll. Gleichzeitig soll es möglich sein, diese Flüssighefe länger als eine flüssige Betriebshefe aufbewahren zu können.

Durch den speziellen Herstellungsprozess/Kultivierungsprozess in der Produktverpackung werden die PurePitch-Hefen – vor ihrer eigentlichen Verwendung – keinen äußeren Umwelteinflüssen ausgesetzt. In dem Kunststoffbeutelchen "schläft" die Hefe sozusagen so lange bis du sie benutzt.

Hefe aufbewahren

Die PurePitch® Flüssighefen müssen bei 4° C ungeöffnet in der Original-Produktverpackung im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Hefe anwenden

White Labs PurePitch® Flüssighefen sind zugabefertig und können der Würze direkt beigemischt werden. Alternativ ist eine Herführung mittels Starter ebenfalls möglich, jedoch nicht zwingend nötig. Bei einer Stammwürze von mehr als 12,5°Plato oder wenn das MHD der Hefe überschritten ist, empfiehlt sich eine Starterkultur.

Hefe dosieren

Um die PurePitch-Hefe richtig dosieren zu können, solltest du dir vorab überlegen, ob du sie direkt zugeben oder einen Starter ansetzen möchtest. Je nachdem für welche Variante du dich entscheidest, sind unterschiedliche Hefemengen nötig.

Bei der Dosierung von White Labs PurePitch® 40ml-Päckchen helfen dir folgende Tabellen:

Direktzugabe ohne Starter¹

Menge der Anstellwürze	Stammwürze		
	bis zu 12°P	12,5-16,5°P	mehr als 16°P
20 Liter	1 Päckchen	2 Päckchen	3 Päckchen
40 Liter	2 Päckchen	4 Päckchen	6 Päckchen
60 Liter	3 Päckchen	6 Päckchen	9 Päckchen

Zugabe mittels Starter²

Menge der Anstellwürze	Stammwürze		
	bis zu 12°P	12,5-16,5°P	mehr als 16°P
20 Liter		1 Päckchen in 1 Liter Starter	1 Päckchen in 2 Liter Starter
40 Liter		1 Päckchen in 2 Liter Starter	1 Päckchen in 4 Liter Starter
60 Liter		1 Päckchen in 3 Liter Starter	1 Päckchen in 6 Liter Starter

¹ Angaben vom Hersteller

² Angaben vom Hersteller

Zugabe mittels Starter bei größeren Suden³

Menge der Anstellwürze	Dosierung
250 Liter	3 Päckchen in 15 Liter Starter
500 Liter	4 Päckchen in 20 Liter Starter
1.000 Liter	5 Päckchen in 25 Liter Starter
2.000 Liter	6-7 Päckchen in 30-35 Liter Starter

Darüber hinaus steht dir für die Dosierung bei größeren Suden auch der *Pitch Rate Calculator* auf der Website des Herstellers zur Verfügung (in englischer Sprache):

<https://yeastman.com/calculator>

Hefe direkt zugeben

Für die Direktzugabe ohne Starter gehst du wie folgt vor:

1. Das geschlossene Hefe-Päckchen langsam auf 21° C erwärmen.
2. Den Inhalt der Packung (noch verschlossen) gut vermischen.
3. Die Verpackung mit einer desinfizierten Schere aufschneiden.
4. Den Packungsinhalt direkt in die heruntergekühlte Würze geben.
5. Mit einer Kelle o.Ä. gut aufziehen (belüften).
6. Sobald die Gärung beginnt (i.d.R. innerhalb von 5-15 Stunden), die Temperatur auf die optimale Gärtemperatur absenken.

Hefestarter ansetzen

Mit einem Hefestarter kannst du die Hefe herziehen, um so eine größere Anzahl an Hefezellen zum Anstellen zur Verfügung zu haben.

Besonders wichtig ist dabei eine äußerst sterile Arbeitsweise!

Für einen 2-Liter Starter gehst du wie folgt vor:

1. 1,5 Liter Wasser in einen hitzebeständigen Glaskolben füllen.
2. 200 Gramm Malzextrakt (flüssig oder als Pulver) zugeben.
3. Auf insgesamt 2 Liter mit Wasser auffüllen.
4. Die Kolbenöffnung mit Folie abdecken und 15 Minuten lang kochen lassen.
5. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
6. Die Hefe wie für die Direktzugabe vorbereiten (siehe oben "Hefe direkt zugeben"), dann zur Flüssigkeit in den Kolben geben.
7. Vorsichtig schwenken und wieder locker abdecken.
8. Auf eine Rührplatte/Magnetrührer stellen.
9. Nach ca. 24-48 Stunden auf der Rührplatte ist der Starter bereit zum Anstellen.
10. Hefestarter und Würze auf Anstelltemperatur bringen.
Tipp: Bei der ersten Führung empfiehlt es sich, die Hefezugabe ca. 2-4° C über der normalen Anstelltemperatur vorzunehmen und erst dann die Würze langsam auf die optimale Gärtemperatur herunterzukühlen.
11. Hefestarter in die Würze geben und gut aufziehen (belüften).

Anstatt Wasser und Malzextrakt kann sterile Vorderwürze benutzt werden.

Anstatt eine Rührplatte zu verwenden, kann der Starter auch ruhig stehen gelassen werden. Es muss dann jedoch zu Beginn die Belüftung erfolgen: Entweder durch sterile Luft oder durch kräftiges Aufrühren oder durch mehrmaliges Umschütten mittels zweier Gefäße.

³ Empfehlung von Braupartner