



BEST BLACK MALT



CACAO



CAFÉ

Para todas las cervezas de colores intensos, cervezas negras, Bock, Alt, cervezas fuertes y Porter, así como para el resto de cervezas que van desde las muy oscuras hasta las especialidades oscuras con notas de tostado o café.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	65,0	
Color del mosto	EBC*	1100	1200
	L	415	450

* Variación ± 10 %

HASTA

5 %

EBC

1100 - 1200

BEST Black Malt posee un tostado más intenso que BEST Chocolate, por lo que es idónea para los tipos de cerveza que recorren el espectro de la más oscura a la totalmente negra, pudiendo proporcionar notas tostadas muy agradables. En función de las cantidades que se empleen, con esta malta se logra en la cerveza un perfil que va desde un sabor a chocolate amargo hasta un sabor a café suave o fuerte. A pesar del proceso intensivo de tueste, se evitan notas de sabor amargas y astringentes gracias a los procesos de cuidado del tueste, lo que se evidencia en el bajo valor de pirazina. Asimismo, la espuma permanece invariablemente clara. El empleo de BEST Black Malt se ajusta a la Ley de Pureza alemana.