



BEST CAMEL® AMBER



DÁTIL



GALLETA

Para Märzen, cervezas de trigo, Bock, Amber Ale y Amber Lager, así como para las cervezas oscuras.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	61	80
	L	23	31
pH en el mosto		5,0	5,8

BEST Caramel® Amber aporta, respecto a la BEST Caramel® Hell y la BEST Caramel® Aromatic, notas acarameladas de nuez dulce en forma creciente, así como los colores de mosto de las cervezas oscuras. Esta malta es adecuada especialmente para todas las cervezas de sabor fuerte y de aroma intenso, en las que se espera alcanzar un mayor cuerpo. El empleo de BEST Caramel® Amber se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA

50 %

EBC

61 - 80