



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