



# BEST CARAMEL® MUNICH I



DÁTIL



ALMENDRA

Para las cervezas Alt, Märzen, cervezas de trigo y Bock, así como para todas las especialidades de cervezas oscuras.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	81	100
	L	31	38
pH en el mosto		5,0	5,8

BEST Caramel® Munich I es la malta más clara de la línea BEST Caramel®. El aroma de malta oscura se modifica perceptiblemente desde lo dulce, por medio de un proceso intensivo de malteado, en dirección al sabor nuez, almendra y ligeramente tostado que recuerda a la corteza del pan. Mediante un porcentaje bajo en la molienda, con la línea BEST Caramel® Munich se puede lograr un color oscuro en la cerveza. Gracias al proceso especial de BESTMALZ en caramelización se alcanza también aquí en el grano una composición muy similar al caramelo, un plus para una buena capacidad de procesado y un perfil de aroma agradable de la cerveza terminada. El empleo de BEST Caramel® Munich I se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA

50 %

EBC

81 - 100