



BEST CAMEL[®] MUNICH III



ALMENDRA
TOSTADA



PAN

Para Märzen, cervezas de trigo y Bock, así como para cervezas especialmente fuertes.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	131	200
	L	50	76
pH en el mosto		5.0	5,8

BEST Caramel[®] Munich III es la malta caramelizada más oscura de la línea BEST Caramel[®] Munich. Gracias a un porcentaje bajo en la molienda, con esta malta se pueden elaborar cervezas oscuras y todo tipo de cervezas fuertes, en las que se aprecia un sabor completo, redondo, que recuerda al pan tostado o la corteza del pan. El empleo de BEST Caramel[®] Munich III se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA

40 %

EBC

131 - 200