



BEST MUNICH DARK



MALTA



MIEL

Malta base para todas las cervezas oscuras, Märzen, Alt, Bock y cervezas fuertes, así como para todas las demás especialidades de cervezas oscuras.

SPEZIFIKATIONEN		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		4,9
Extracto de molienda fina	%	80,0	
Diferencia de extracto EBC	%		2,5
Viscosidad (8,6 %)	mPa·s		1,60
Friabilidad	%	78,0	
Vidriosidad	%		2,5
Proteína, base seca	%	9,0	12,0
Nitrógeno soluble	mg/100 g	650	800
Índice Kolbach	%		47,0
Color del mosto	EBC	21	35
	L	8,4	13,7
pH en el mosto		5,4	5,9
Ganulometría > 2,5 mm	%	90,0	
Poder diastásico	WK	230,0	
β-Glucano (65 °C)			350,0

BEST Munich Dark posibilita una deliciosa cerveza, con un cuerpo marcadamente malteado y un color oscuro reluciente. El proceso especial de malteado conduce a un alto grado de solubilidad sin pérdida de las positivas propiedades sensoriales de la malta. La malta rica en enzimas es procesada sin mayores problemas también en altos porcentajes de molienda, generalmente acortando el proceso de fermentación a baja temperatura. El empleo de Best Munich Dark se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA **100 %**

EBC **21 - 35**