



# BEST WHEAT MALT DARK



LIMÓN



CLAVO

Para cervezas de trigo oscuras, cervezas oscuras de alta fermentación, cervezas oscuras bajas en alcohol, así como cervezas sin alcohol y otras variedades.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		5,5
Extracto de molienda fina	%	82,0	
Diferencia de extracto EBC	%		2,5
Viscosidad (8,6%)	mPa·s		1,95
Proteína, base seca	%		14,0
Nitrógeno soluble	mg/100 g	680	850
Índice Kolbach	%	37,0	47,0
	EBC	16	20
Color del mosto	L	6,5	8,0
		5,6	6,1
pH en el mosto		5,6	6,1
Ganulometría < 2,2 mm	%		2,0
Poder diastásico	WK	250,0	

BEST Wheat Malt Dark, la variante oscura o “variante Múnich” de la línea BEST Malta de Trigo, es especialmente adecuada para la elaboración de cervezas de trigo oscuras, color ámbar y efervescentes, al igual que para especialidades de cerveza de alta fermentación. Gracias a su proceso de malteado intensivo, dota a la cerveza de buen cuerpo, junto con colores brillantes y ricos. Respecto a una malta de cebada de color similar, se alcanza el aroma que va desde un frutal intenso hasta un floral, a la vez que se mejora la espuma gracias a delicados poros y a una amplia estabilidad.

HASTA

60 %

EBC

16 - 20