



BEST CAMEL® HELL



MIEL



CARAMELO-TOFE

Para las cervezas claras, Märzen, de trigo, suaves (*light*), bajas en alcohol o sin alcohol, así como para todas las especialidades de cervezas doradas y de color tostado.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	20	40
	L	8,0	16
pH en el mosto		5,0	5,8

BEST Caramel® Hell fortalece el aroma de malta típicamente acaramelado de la cerveza y posibilita un sabor delicioso que recuerda a la miel y al caramelo de nata. El color de la cerveza se desplaza, según el porcentaje en la molienda, desde el color amarillo dorado hacia un tono ámbar, al mismo tiempo que se incrementa la estabilidad de la espuma y del sabor. Al igual que en la BEST Caramel® Pils, las mejores cebadas de primavera de dos hileras y el óptimo proceso de caramelización son las bases para una malta especial extraordinaria. El empleo de BEST Caramel® Hell se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA

50 %

EBC

20 - 40