



BEST PALE ALE



CEREAL



MALTA

Para las cervezas Pale Ale, Kölsch y Pilsener, así como para otras especialidades de cerveza.

ESPECIFICACIONES		MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4,9
Extracto de molienda fina	%	80,5	
Diferencia de extracto EBC	%		2,0
Viscosidad (8,6 %)	mPa·s		1,60
Friabilidad	%	81,0	
Vidriosidad	%		2,5
Proteína, base seca	%	9,0	11,5
Nitrógeno soluble	mg/100 g	610	780
Índice Kolbach	%	36,0	45,0
Color del mosto	EBC	5	7
	L	2,3	3,1
pH en el mosto		5,7	6,1
Ganulometría > 2,5 mm	%	90,0	
Poder diastásico	WK	250,0	
β-Glucano (65 °C)			350,0

BEST Pale Ale es la malta más adecuada como base para numerosas variantes de las cervezas Ale anglosajonas y otros muchos tipos de cerveza en los que se pretende alcanzar un color plenamente dorado y un sabor efervescente y delicioso. El empleo de BEST Pale Ale se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA  **100 %**

EBC  **5 - 7**