



BEST SMOKED



HUMO



JAMÓN

Malta básica para todas las cervezas con notas ahumadas, así como para la cerveza Export, cervezas de trigo, Porter y Bock, y también para destilados (Whisky).

| ESPECIFICACIONES | | MÍN. | MÁX. |
|----------------------------|-----|-------|------|
| Humedad | % | | 5,5 |
| Extracto de molienda fina | % | 77,0 | |
| Diferencia de extracto EBC | % | | 2,5 |
| Proteína, base seca | % | 9,5 | 13,0 |
| Color del mosto | EBC | 3,0 | 8,0 |
| | L | 1,6 | 3,5 |
| pH en el mosto | | 5,6 | 6,1 |
| Poder diastásico | WK | 250,0 | |

BEST Smoked, elaborada en ahumaderos de madera de la campiña de Franconia, le otorga a la cerveza un sabor típico que recuerda al jamón ahumado y a la hoguera.

Es especialmente adecuada tanto para la producción de cerveza como para la fabricación de Whisky. La intensidad del sabor ahumado que se alcanza depende estrictamente de la cantidad empleada. Recomendamos empezar por un 10 % en la molienda, que se puede incrementar hasta un 100 %, según la preferencia personal. Asimismo, para establecer la cantidad usada es necesario tener en cuenta que el aroma ahumado total se despliega después de la fermentación y el almacenamiento. El empleo de BEST Smoked se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA

100 %

EBC

3,0 - 8,0