



BEST SPECIAL X[®]



FRUTOS SECOS



CHOCOLATE

Para cervezas Alt, Bock, cervezas negras, cervezas de malta, cervezas belgas como Abbey y Trappist, cervezas inglesas como Amber, Dark Ale, Porter y Stouts, así como para todas las cervezas artesanales.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
		Humedad	%
Extracto de molienda fina	%	75.0	
Color del mosto	EBC	300	400
	L	115	150
pH en el mosto			5.8

BEST Special X[®] es una malta oscura caramelizada sometida a un breve tueste. Por ello, desarrolla un perfil de sabor extraordinario y muy intenso. Mediante el empleo de una cantidad máxima del 20 % en la maceración se alcanza una cerveza de 12° Plato, con un color que va desde el castaño rojizo al marrón. Esta malta es especialmente adecuada también en porcentajes bajos de molienda para contribuir al cuerpo de cervezas oscuras y otorga mayor complejidad a la experiencia del sabor, que se abre a más facetas. Estamos convencidos de que los fabricantes que buscan nuevas ideas deberían, al menos una vez, hacer uso del amplio espectro de posibilidades que ofrece este tipo especial de malta. El empleo de BEST Special X[®] se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA

20 %

EBC

300 - 400