



BEST SPELT MALT



UVA ESPINA



LIMÓN

Para todas las cervezas de trigo espelta, otras cervezas de alta fermentación, cervezas de varios granos y cervezas de trigo, así como para mejorar la estabilidad de la espuma y de la estabilidad de la turbidez.

| ESPECIFICACIONES | | MÍN. | MÁX. |
|----------------------------|-------|------|------|
| Humedad | % | | 5,5 |
| Extracto de molienda fina | % | 82,0 | |
| Diferencia de extracto EBC | % | | 3,0 |
| Viscosidad (8,6%) | mPa·s | | 1,95 |
| Proteína, base seca | % | | 14,0 |
| Índice Kolbach | % | 33,0 | 44,0 |
| Color del mosto | EBC | 3,5 | 6,0 |
| | L | 1,8 | 2,7 |
| pH en el mosto | | 5,6 | 6,1 |
| Ganulometría < 2,2 mm | % | | 2,0 |

BEST Spelt Malt es utilizada para la elaboración de la típica cerveza de trigo espelta de alta fermentación. Se le atribuyen al trigo espelta, como grano originario, numerosas propiedades saludables, razón de que fuera el grano predilecto de los pioneros del movimiento de salud encabezado por Hildegard von Bingen durante la Edad Media. Como consecuencia, la cerveza de trigo espelta también es considerada extraordinariamente beneficiosa para la salud y de fácil digestión. Debido a que el trigo espelta se siembra exclusivamente en algunas zonas de la región sur de Alemania y es susceptible de ser nuevamente procesado, BEST Spelt Malt es una especialidad particular.

HASTA

60 %

EBC

3,5 - 6,0