



BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

Palatia Malz GmbH · Kurfürsten-Anlage 52 · 69115 Heidelberg

Distrines Ltda
Calle 20c # 42-43
Barrio Ortezal
111611 BOGOTA
KOLUMBIEN

MALT ANALYSIS

N o .	120736
Date	16.05.2023
Order No.	319018
Customer ID	200321
Contact	Janett Stasiecki
Phone	+49 6732 93296-0
E-Mail	janett.stasiecki@bestmalz.de
Page	1

Reference PO#299 floorload
Your Reference 03.05.2023

Item	Qty	Unit	Delivery
Description			date
1 3222 BEST Pale Ale (Malt) 1000 x Bags 25 kgs; EBC 5-7 BBD 16.05.2025 Non palletized Lot/SN : 3222-13623-96	25	T	16.05.2023
Quality	Analyse		
Moisture Content (%)	4,10		
Extract (Fine Grind) dry basis	81,80		
Fine-Coarse Difference	0,30		
Total Protein	9,80		
Soluble Nitrogen (mg/100g)	672,00		
Kolbach-Index (%)	42,80		
Wort Color (EBC)	6,00		
Viscosity 8,6%	1,49		
pH-Value	5,94		
Friability (%)	92,00		
Unmodified Kernels (%)	0,60		
Grading >2,5 mm	97,10		
Grading <2,2 mm	0,70		
Crop	2022		



Palatia Malz GmbH · Kurfürsten-Anlage 52 · 69115 Heidelberg

Distrines Ltda
Calle 20c # 42-43
Barrio Ortezal
111611 BOGOTA
KOLUMBIEN

MALT ANALYSIS

No.	119715
Date	21.02.2023
Order No.	318029
Customer ID	200321
Contact	Anja Scheffer
Phone	06732-932960
Page	1

Reference PO 282 floorload
Your Reference 24.01.2023

Item	Qty	Unit	Delivery
Description			date
1 3222	25	T	21.02.2023
BEST Pale Ale (Malt)			
1000 x Bags 25 kgs; EBC 5-7			
Lot/SN : 3222-05223-88 BBD 21.02.2025			
Non palletized			
Lot/SN : 3222-05223-88			
Quality	Analyse		
Moisture Content (%)	4,40		
Extract (Fine Grind) dry basis	80,90		
Fine-Coarse Difference	0,20		
Total Protein	10,70		
Soluble Nitrogen (mg/100g)	680,00		
Kolbach-Index (%)	39,70		
Wort Color (EBC)	6,00		
Viscosity 8,6%	1,49		
pH-Value	5,97		
Friability (%)	93,20		
Unmodified Kernels (%)	0,60		
Grading >2,5 mm	97,70		
Grading <2,2 mm	0,60		
Crop	2022		



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	5,0	7,0
	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

5,0 - 7,0