

MALT ANALYSIS**Distrines Ltda****N o .****Date****Page****118273****22.09.2022****4**

	Item Description	Qty	Unit	Delivery date
4	3040 BEST Munich Dark (Malt) 48 x Bags 25 kgs; EBC 21-35 Lot/SN : 3040-25722-60 BBD 14.09.2024 Palletized 110 x 110 cms Lot/SN : 3040-25722-60	1,2	TO	22.09.2022
	Quality	Analyse		
	Moisture Content (%)	4,30		
	Extract (Fine Grind) dry basis	80,10		
	Fine-Coarse Difference	0,50		
	Total Protein	10,30		
	Soluble Nitrogen (mg/100g)	690,00		
	Kolbach-Index (%)	41,90		
	Wort Color (EBC)	25,00		
	Viscosity 8,6%	1,48		
	pH-Value	5,88		
	Friability (%)	91,00		
	Partly Unmodified Kernels (%)	0,80		
	Grading >2,5 mm	93,80		
	Grading <2,2 mm	0,70		
	Crop	2021		



BEST MUNICH DARK



MALTA



MIEL

Malta base para todas las cervezas oscuras, Märzen, Alt, Bock y cervezas fuertes, así como para todas las demás especialidades de cervezas oscuras.

SPEZIFIKATIONEN		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		4,9
Extracto de molienda fina	%	80,0	
Diferencia de extracto EBC	%		2,5
Viscosidad (8,6%)	mPa·s		1,60
Friabilidad	%	78,0	
Vidriosidad	%		2,5
Proteína, base seca	%	9,0	12,0
Nitrógeno soluble	mg/100 g	650	800
Índice Kolbach	%		47,0
Color del mosto	EBC	21	35
	L	8,4	13,7
pH en el mosto		5,4	5,9
Ganulometría > 2,5 mm	%	90,0	
Poder diastásico	WK	230,0	
β-Glucano (65 °C)			350,0

BEST Munich Dark posibilita una deliciosa cerveza, con un cuerpo marcadamente maltado y un color oscuro reluciente. El proceso especial de malteado conduce a un alto grado de solubilidad sin pérdida de las positivas propiedades sensoriales de la malta. La malta rica en enzimas es procesada sin mayores problemas también en altos porcentajes de molienda, generalmente acortando el proceso de fermentación a baja temperatura. El empleo de Best Munich Dark se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA 100 %

EBC 21 - 35