

MALT ANALYSIS**Distrines Ltda****N o .****Date****Page****119732****22.02.2023****9**

Item		Qty	Unit	Delivery
Description				date
-13	3216 BEST Wheat Malt Dark 20 x Bags 25 kgs; EBC 16-20 Lot/SN : 3216-35622-72 BBD 23.12.2024, 3216-03023-92 BBD 31.01.2025 Palletized 110 x 110 cms Lot/SN : 3216-35622-72 BBD 23.12.2024, 3216-03023-92 BBD 31.01.2025	0,5	T	22.02.2023
Quality		Analyse		
Moisture Content (%)		4,70		
Extract (Fine Grind) dry basis		84,50		
Fine-Coarse Difference		1,20		
Total Protein		12,20		
Soluble Nitrogen (mg/100g)		850,00		
Kolbach-Index (%)		43,50		
Wort Color (EBC)		18,00		
Viscosity 8,6%		1,88		
pH-Value		5,85		
Grading <2,2 mm		2,00		
Crop		2022		



BEST WHEAT MALT DARK



LIMÓN



CLAVO

Para cervezas de trigo oscuras, cervezas oscuras de alta fermentación, cervezas oscuras bajas en alcohol, así como cervezas sin alcohol y otras variedades.

ESPECIFICACIONES

		MÍN.	MÁX.
Humedad	%		5,5
Extracto de molienda fina	%	82,0	
Diferencia de extracto EBC	%		2,5
Viscosidad (8,6 %)	mPa·s		1,95
Proteína, base seca	%		14,0
Nitrógeno soluble	mg/100 g	680	850
Índice Kolbach	%	37,0	47,0
Color del mosto	EBC	16	20
	L	6,5	8,0
pH en el mosto		5,6	6,1
Ganulometría < 2,2 mm	%		2,0
Poder diastásico	WK	250,0	

BEST Wheat Malt Dark, la variante oscura o “variante Múnich” de la línea BEST Malta de Trigo, es especialmente adecuada para la elaboración de cervezas de trigo oscuras, color ámbar y efervescentes, al igual que para especialidades de cerveza de alta fermentación. Gracias a su proceso de malteado intensivo, dota a la cerveza de buen cuerpo, junto con colores brillantes y ricos. Respecto a una malta de cebada de color similar, se alcanza el aroma que va desde un frutal intenso hasta un floral, a la vez que se mejora la espuma gracias a delicados poros y a una amplia estabilidad.

HASTA

60 %

EBC

16 - 20