

**MALT ANALYSIS****Distrines Ltda****No .****Date****Page****121203**

27.06.2023

6

Item	Qty	Unit	Delivery
Description			date
8	<b>3098</b>	<b>1,2 T</b>	27.06.2023
BEST Caramel® Munich I (Malt)			
48 x Bags 25 kgs; EBC 81-100			
Lot/SN : 3098-06123-99 BBD 06.03.2025,			
3098-10423-91 BBD 18.04.2025			
Palletized 110 x 110 cms			
Lot/SN : 3098-06123-99 BBD 06.03.2025, 3098-10423-91 BBD 18.04.2025			
Quality	Analyse		
Moisture Content (%)	3,50		
Extract (Fine Grind) dry basis	79,20		
Total Protein	10,90		
Wort Color (EBC)	90,00		
pH-Value	5,14		
Crop	2022		



# BEST CARAMEL® MUNICH I



DÁTIL



ALMENDRA

Para las cervezas Alt, Märzen, cervezas de trigo y Bock, así como para todas las especialidades de cervezas oscuras.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	81	100
	L	31	38
pH en el mosto		5,0	5,8

BEST Caramel® Munich I es la malta más clara de la línea BEST Caramel®. El aroma de malta oscura se modifica perceptiblemente desde lo dulce, por medio de un proceso intensivo de malteado, en dirección al sabor nuez, almendra y ligeramente tostado que recuerda a la corteza del pan. Mediante un porcentaje bajo en la molienda, con la línea BEST Caramel® Munich se puede lograr un color oscuro en la cerveza. Gracias al proceso especial de BESTMALZ en caramelización se alcanza también aquí en el grano una composición muy similar al caramelo, un plus para una buena capacidad de procesado y un perfil de aroma agradable de la cerveza terminada. El empleo de BEST Caramel® Munich I se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA

50 %

EBC

81 - 100