MALT ANALYSIS

Distrines Ltda

N o . **116864**
Date 25.05.2022
Page 6

	Item Description	Qty	Unit	Delivery date
6	**4882** BEST Smoked (Malt) 48 x Bags 25 kgs; EBC 3-8 BBD 18.05.2024 Palletized 110 x 110 cms Lot/SN : 4882-13722-110	**1,2**	**TO**	25.05.2022

Quality	Analyse
Moisture Content (%)	4,50
Extract (Fine Grind) dry basis	82,40
Fine-Coarse Difference	1,20
Total Protein	10,90
Wort Color (EBC)	5,00
pH-Value	5,85
Crop	2021

BEST SMOKED

HUMO JAMÓN

Malta básica para todas las cervezas con notas ahumadas, así como para la cerveza Export, cervezas de trigo, Porter y Bock, y también para destilados (Whisky).

ESPECIFICACIONES		MÍN.	MÁX.
Humedad	%		5,5
Extracto de molienda fina	%	77,0	
Diferencia de extracto EBC	%		2,5
Proteína, base seca	%	9,5	13,0
Color del mosto	EBC	3,0	8,0
	L	1,6	3,5
pH en el mosto		5,6	6,1
Poder diastásico	WK	250,0	

HASTA 100 %

EBC 3,0 - 8,0

BEST Smoked, elaborada en ahumaderos de madera de la campiña de Franconia, le otorga a la cerveza un sabor típico que recuerda al jamón ahumado y a la hoguera.
Es especialmente adecuada tanto para la producción de cerveza como para la fabricación de Whisky. La intensidad del sabor ahumado que se alcanza depende estrictamente de la cantidad empleada. Recomendamos empezar por un 10 % en la molienda, que se puede incrementar hasta un 100 %, según la preferencia personal. Asimismo, para establecer la cantidad usada es necesario tener en cuenta que el aroma ahumado total se despliega después de la fermentación y el almacenamiento. El empleo de BEST Smoked se ajusta a la Ley de Pureza alemana.