

Солод Pilsner Malt (Пльзеньцкий)

Описание:

Иготовлен из отборного двухрядного ячменя. Применяется как базовый солод при варке большинства сортов светлого пива.. Замачивание и прораствание происходит в наиболее комфортных для ячменя условиях для получения качества и однородности солода. Температура воздуха при обжиге варьируется в пределах 80-85°C. Вкус Pilsner malt можно описать как слегка сладковатый, с ореховым привкусом.

Кратко:

Иготовлен из отборного двухрядного ячменя. Применяется как базовый солод при варке большинства сортов светлого пива.

Спецификация:

<i>Основные показатели</i>		
Доля в засыпи	%	до 100
Влажность	%	макс. 5.0
Экстрактивность	% дм	мин. 81
Цвет	ЕВС	2.8 – 4.5
Белок	% дм	11.7
Растворимый азот	мг/100г солода	620-800
Свободный аминокислот	мг/л	мин. 130
β-глюканы	мг/л	макс. 250
рН	ед.	5.8 – 6.1
Осахаривание	мин.	макс. 15
Вязкость	мПа	макс. 1.60
Рыхлость	%	мин. 78
Степень ферментации	%	мин. 80
Диастатическое питание	дм	мин. 240

Страна изготовления:

Дания (Sophus Fuglsang)

Упаковка:

Стандартные мешки - 40 кг.

Условия хранения:

Солод следует хранить в прохладном (менее 20°C), сухом (менее 40% относительной влажности) и свободном от посторонних запахов месте. В данных условиях срок хранения солода минимум один год.

Держите солод вдали от горячих поверхностей и не вдыхайте пыль солода.