

Schede Tecniche



MALTO MUNICH 25				
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX	
Umidità	%		4,5	
Estratto (secco)	%	80,0		
Differenze fine-grosse	%	1,5	2,5	
Colore del mosto	EBC	22	27	
Proteine totali (malto secco)	%		11,5	
Indice Kolbach	%	38,0	47,0	
Hartong 45°	%	36,0		
Viscosità	cp		1,65	
Friabilità	%	78,0		
Grani interi	%		2,5	
Filtrazione			normale	
Tempo saccharificazione	min		normale	



MALTO CARA 20				
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX	
Umidità	%		5,0	
Estratto (secco)	%	78,0		
Colore del mosto	EBC	18	22	



MALTO CARA 50				
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX	
Umidità	%		5,0	
Estratto (secco)	%	76,0		
Colore del mosto	EBC	43	57	

