

Schede tecniche

MALTO PILSEN 2RP			
PARAMETRI	UNITA	MIN	MAX
Umidità	%		4,6
Estratto (secco)	%	81,0	
Differenza fine-grossa	%	1,0	2,0
Colorazione del mosto	EBC	2,5	3,5
Post-colorazione	EBC		5,7
Proteine totali (malto secco)	%	9,5	11,0
Proteine solubili	%	4,0	
Indice Kolbach	%	38,0	44,0
Hartong 45°	%	35,0	43,0
Viscosità	cp		1,58
Beta glucani	Mg/L		250
Ph		5,6	6,0
Potere diastatico	WK	250	
Friabilità	%	80,0	
Grani interi	%		2,5
PDMS			5,0
NDMA	ppb		2,5
Filtrazione		normale	
Tempo saccharificazione	min		10
Aspetto del mosto		chiaro	
Calibrazione: - superiore 2,5 mm - scarto	%	90,0	
	%		2,0

