

 <p><b>www.bindewald.de</b></p>	<h2>Спецификация на продукт</h2>	
<p><b>Производитель:</b>  <b>Karl Bindewald Kupfermühle</b>  <b>Страна производства: Германия</b></p>	<p><b>Солод Ячменный</b>  <b>Тип: Карамел Мальц 250</b>  <b>Класс: Премиум</b></p>	<p><b>Урожай: 2015 г.</b>  <b>Яровой двурядный ячмень</b></p>

### Описание продукта:

Этот ароматический солод сделан из высококачественного пивоваренного ячменя. Процесс производства типичный, пророщенный ячмень осахаривается и карамелизуется в обжарочных барабанах  
 Внешний вид: снаружи: темно-золотисто-коричневый, на срезе: темно-коричневый  
 Запах: очень зерновой, сильно солодовый  
 Вкус: очень зерновой, сладко-солодовый, слегка кисловатый

### Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	5,0 – 7,0	%
Массовая доля экстракта	> 74,0	% от сухого вещества
Цвет	220 – 280	ЕВС
Карамелизированные зерна	> 95	%

**ГМО:** Продукт не содержит генетически модифицированные организмы.

### Условия хранения и перевозки:

Тип упаковки: мешки по 25 кг  
 Условия хранения: в темном, прохладном и сухом месте  
 Минимальный срок хранения: 18 месяцев

### Рекомендации по использованию:

Способствует приданию интенсивности цвета готовому пиву - от темно-янтарного до темно-красного. Придает послевкусие и выраженный «солодовый» характер пиву. Используется при варке лагеров (Dunkel, Märzen, Vienna Lager, Bock Beers), а также элей (Brown Ale, Red Ale, Stout, Northern German Altbier).

### Рекомендуемая закладка:

Для приготовления пива светлых сортов - до 5% от общей закладки солода  
 Для приготовления пива темных сортов – до 20% от общей закладки солода