

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