



MUNICH

SŁÓD BAZOWY

Czysty, ale intensywny słodowy smak i aromat, odcienie głębokiego złota i pomarańczy.

Malteurop monachijski sód jest długo suszonym sódem, produkowanym z najlepszego jęczmienia jarego. Nasz wyspecjalizowany proces suszenia zapewnia czysty, ale intensywny smak i aromat sódoru oraz głębokie odcienie złota lub pomarańczy w końcowym piwie.

Ten sód najlepiej jest stosować jako 5% - 50% wartości zboża w każdym stylu piwa, aby zwiększyć właściwości sódowe. Ciemniejsza barwa i mocniejszy sódowy charakter sprawiają że nadaje się idealnie od warzenia piw takich jak: piwo marcowe, bock, porter, stout, red ale, brown ale. Cechuje się głębokim orzechowo-tostowym aromatem.

ABY ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE - KONTAKT:

TEL: +48 58 300 90 40

E-MAIL: orders.gdansk@malteurop.com

CHARAKTERYSTYKA SŁODU

TYP SŁODU	Sód bazowy
WKŁAD SMAKOWY	Bogata sódowa słodycz i aromat
KOLOR/WYGLĄD	Głęboko złoty do pomarańczowego
STYLE PIWA	Bock, Stout, Brown Ale, Red Ale, Marcowe
APLIKACJA	do 50% zasypu

TYPOWA ANALIZA

WILGOTNOŚĆ (%)	< 4,5
EKSTRAKT W S.M (%)	>80,0
RÓŻNICA EKSTRAKTÓW (%)	<2,0
CZAS SCUKRZENIA (min.)	<15
BARWA BRZECZKI (EBC)	18,0-22,0
OGÓLNA ZAWARTOŚĆ BIAŁKA (%)	10-12
LICZBA KOLBACHA (W.K.)	37 - 44
ZAWARTOŚĆ ROZPUSZCZALNYCH AZOTÓW (mg/100g)	>720
FAN (mg/100g)	>160
BETAGLUKAN (mg/L)	< 200
SILA DIASTATYCZNA (W.K.)	>240
KRUCHOŚĆ (%)	>80
ZIARNA SZKLISTE (%)	<2,5
WYRÓWNANIE (%) >2,5mm	>90
WYRÓWNANIE (%) <2,2mm	<2,0

PAKOWANIE

WORKI	25kg/50kg
WORKÓW NA PALECIE	31 Worków
MAKSYMALNA WAGA/PALETA	775 kg

ZREWIDOWANE 16.05.2024