# WHEAT

## SŁÓD BAZOWY

Słodki, słodowy aromat słodu pszenicznego i charakterystyczny smak ciasta chlebowego.

Uniwersalny słód bazowy wytwarzany z miękkiej białej pszenicy. Zapewnia słodki, słodowy i charakterystyczny smak i aromat słodu pszennego z ciasta chlebowego, jednocześnie poprawiając retencję piany i odczucie w ustach.

Może być stosowany jako podstawowy słód bazowy w piwach takich jak niemiecki Weizen lub belgijski Wit lub jako słód specjalny w wielu innych stylach piwa.

## CHARAKTERYSTYKA SŁODU

| | |
|---|---|
| TYP SŁODU | Słód bazowy |
| WKŁAD SMAKOWY | Łagodna słodowo-chlebowa słodycz |
| KOLOR/WYGLĄD | Słomkowożółty do jasnozłotego |
| STYLE PIWA | Piwa pszeniczne |
| APLIKACJA | od 5% dla poprawy piany do 55% zasypu |

## TYPOWA ANALIZA

| | |
|---|---|
| WILGOTNOŚĆ (%) | < 5,5 |
| EKSTRAKT W S.M (%) | >80,0 |
| CZAS SCUKRZENIA (min.) | <15 |
| BARWA BRZECZKI (EBC) | 3,0-4,0 |
| BARWA PO GOTOWANIU (EBC) | 5,0-6,5 |
| OGÓLNA ZAWARTOŚĆ BIAŁKA (%) | 10-12 |
| LICZBA KOLBACHA (W.K) | 37 - 44 |
| ZAWARTOŚĆ ROZPUSZCZALNYCH AZOTÓW (mg/100g) | <700 |
| FAN (mg/100g) | >140 |
| SIŁA DIASTATYCZNA (W.K) | >240 |
| 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


**ABY ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE - KONTAKT:**

TEL: +48 58 300 90 40

E-MAIL: orders.gdansk@malteurop.com