



BEST DINKELMALZ



STACHELBEERE



ZITRONE

Für alle Dinkelbiere, für andere obergärige Biere, Mehrkornbiere und zur Verbesserung von Schaum- und Trübungsstabilität.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	82,0	
Extrakt Differenz EBC	%		3,0
Viskosität (8,6%)	mPa·s		1,95
Eiweiß wfr.	%		14,0
Eiweißlösungsgrad	%	33,0	44,0
Würzefarbe	EBC	3,5	6,0
	L	1,8	2,7
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung < 2,2 mm	%		2,0

BEST Dinkelmalz wird für die Herstellung der typischen kräftig-obergärigen Dinkelbiere benötigt. Dem Dinkel als Urgetreide werden zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben, weshalb er schon das Lieblingsgetreide der mittelalterlichen Vorreiterin der Gesundheitsbewegung Hildegard von Bingen war. Dementsprechend gilt auch das Dinkelbier als äußerst bekömmlich und gesund. Da Dinkel nur in wenigen süddeutschen Regionen angebaut und weiterverarbeitet werden kann, ist BEST Dinkelmalz eine einzigartige Spezialität.

BIS ZU

60 %

EBC

3,5 - 6,0