Machine Translated by Google

WEYERMANN® ERACLEA PLZEŇSKÝ SLAD

z najlepšieho dvojradového talianskeho pobrežia Jadranského mora

Vyrobené jačmeň, pestovaný v regióne okolo mesta Eraclea, blízko Benátok. Tento aromatický slad poskytuje dokonalý základ pre chrumkavé, aromatické a stredomorské pivá.
Slad sa vyznačuje dobrou spracovateľnosťou, dobrou výťažnosťou ako aj výbornými hodnotami penivosti.

Senzorické: sladovo-sladké s ľahkými medovými tónmi.

Terroir slad pre chrumkavé pivné štýly, zvyčajne pre:

- Svetlý ležiak; Stredomorský ležiak, stredomorský Štýl plzeňský, taliansky ležiak, americký ležiak
- Plzeňský; Nemecký plzeňský, predprohibičný ležiak
- Talianske pivné štýly; Talianske hroznové pivo

Odporúčané doplnenie: až 100% možné

Enzýmová aktivita: vysoká

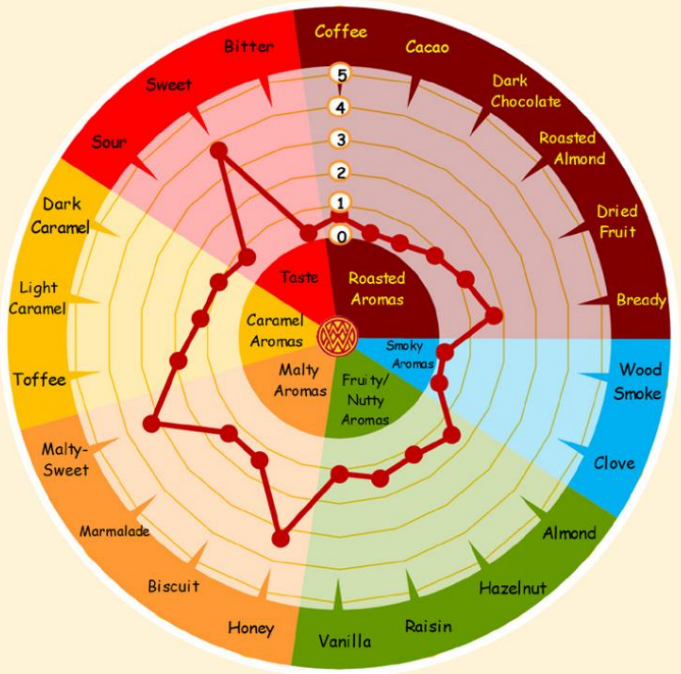
Farba: 2,5 – 5,5 EBC | 1,4 – 2,1 Lovibond

Prepravné jednotky: 25 kg/55 lb vrece, BigBag, voľne ložené

Skladovateľnosť: Pri skladovaní na suchom mieste v rozmedzí teplôt od 0 °C do 30 °C (32 °F – 86 °F) je minimálna skladovateľnosť 24 mesiacov, ak nie je otvorená.

WEYERMANN® MALT AROMA WHEEL® WORT

Plzenský slad Weyermann® Eraclea



Parameter	Minimum	Maximálne	Jednotka
Obsah vlhkosti		5	%
Extrakt (sušina)	80,5		%
Farba (EBC)	2.5	4.5	EBC
Farba (Lovibond)	1.4	2.1	Lovibond
Farba varenej mladiny (EBC)	4	5.5	EBC
Farba varenej mladiny (Lovibond)	2	2.5	Lovibond
Proteín (sušina)	9.5	12	%
Kolbachov index	36	42,5	%
Hartongov index 45 °C	35	41	%
Čas sacharizácie		15	min
Viskozita (8,6 %)		1,58	m Pa s
Drobivosť	84		%
Sklovité jadrá		2.5	%