



ЖЖЕНЫЙ СОЛОД



ХАРАКТЕРИСТИКА	ЗНАЧЕНИЕ
----------------	----------

Сорная примесь (%)	max 0,5
Влажность (%)	max 5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе солода тонкого помола (%)	min 70
Цвет (EBC)	900-1100

ЖЖЕНЫЙ СОЛОД изготавливается из готового светлого солода и используется при производстве темных сортов пива. Он придаёт вкусу пива приятные нотки обжарки. Как и карамельный солод, жженный солод может использоваться только как дополнение к основным видам солода.

ЗАПАХ

Напоминающий кофе, без посторонних запахов

ВКУС

Кофейный



БЕЛСОЛОД
с 1989 года