



## КАРАМЕЛЬНЫЙ СОЛОД



| ХАРАКТЕРИСТИКА   | ЗНАЧЕНИЕ |
|--|----------|
| Сорная примесь (%)   | max 0,5  |
| Влажность (%)  | max 6,0  |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе солода тонкого помола (%) | min 70,0 |
| Количество карамельных зерен (%)                                   | min 85,0 |
| Цвет (EBC)   | 20-350   |

**КАРАМЕЛЬНЫЙ СОЛОД** изготавливается на обжарочном барабане из зеленого солода (пророщенное зерно). Данный вид солода предназначен для придания пиву необходимого цвета, аромата и вкуса. Благодаря карамельному солоду вкус пива может меняться от сладковатого, солодового до отчетливого привкуса обжаренного зерна, а иногда даже появляются медовые нотки. Карамельный солод относится к специальным солодам и служит добавкой к основным видам солода.

### ЗАПАХ

Солодовый, без посторонних запахов

### ВКУС

Сладковатый



БЕЛСОЛОД  
с 1989 года