



BELGOMALT
contact@belgomalt.be

ANALYSE DE MALT

Malt d'orge pale ale

Critères		Résultats	
1	Humidité	4.5	%
2	Extrait/ sec	81	%
3	Couleur du moût	6	EBC
4	Kz	7.8	EBC
5	Protéines totales	10.9	%
6	Protéines solubles	4.18	%
7	Indice Kolbach	38.3	
8	Viscosité	1.52	cp
9	Friabilité	84	%
10	pH	6	
11	Pouvoir diast.	240	WK
12	Fan	136	mg/l
13	Bétaglucanes	175	mg/l
2RP PLANET		Recolte 2022	
LOT N°		302-112 29.06.2023	
DDM		Decembre 2024	

Visa du responsable des expéditions