

Analyse nr.	050-0000077295
Analyse datum	6-8-2019
Klant	Selected Brewing Ingredients BV / Selected Brewing Ingredients BV
Leverdatum	week 32
Hoeveelheid en soort	24 T Pilsnout in Big Bags
Oogstjaar	2018

	Min	Result	Max		Method
Moisture		4,2	4,5	%	EBC 4.2
Extract (dry)	81,0	82,3		%	EBC 4.5.1
Difference fine/coarse		1,2	2,0	%	EBC 4.5.1 / 2
pH	5,80	6,09		-	
Protein	9,5	10,1	11,5	%	EBC 4.3.1
Soluble nitrogen in malt	600	646	700	mg/100gr	EBC 4.9.1
Kolbach	37,0	40,0	43,0	%	EBC 4.9.1
Color		4,2	4,5	EBC	EBC 4.7.2
Color after boiling		5,8	6,5	EBC	MEBAK 4.1.4.2.9
Lautering time		22	45	min	EBC 4.5.1
Viscosity		1,51	1,55	cP	MEBAK 4.1.4.4.3
Saccharification time		9	15	min	EBC 4.5.1
Friability	85,0	87,3		%	EBC 4.15
PUG		1,9	4,0	%	
Glassy kernels		0,5	2,0	%	EBC 4.15
β-glucans		152	200	mg/l	

We bevestigen het volgende:

* Maximum niveau aan nitrosaminen, residuen van pesticiden, zware metalen en myxotoxinen zijn conform bestaande EU wetgeving.

* Producten van Holland Malt zijn volledig traceerbaar en zijn dus conform EU Wetgeving 2002/178/EC en 2004/1935/EC

HOLLAND Malt B.V.
6-aug-2019