

Mouterij Dingemans nv

Laageind 43
B-2940 Stabroek - België

Tel. 03 568 68 68 - 568 68 69
Fax 03 568 15 93
www.dingemansmout.be

KBC 409-0518761-49
IBAN BE97 4090 5187 6149 - BIC KREDBEBB

RPR Antwerpen
B.T.W. BE 0458.663.114

***SBI-SELECTED BREWING INGREDIENTS

DOORNHOEK 3880
NL 5465 TB VEGHEL

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Following the E.B.C. procedures

Stabroek, 10/12/2021

Article :
PALE ALE 9 MD

Delivery note : 2021-8722
Your reference: PO 723
Contract : 2021-1234-00
Your reference:
VAT number : NL 854098409B01

Moisture content %	:	4,5
Extract content fine d.w. %	:	83,1
Extract coarse d.w. %	:	82,2
Difference fine-coarse %	:	0,9
Colour EBC	:	9,0
Total protein %	:	10,25
Soluble protein %	:	4,65
Kolbach %	:	45
Viscosity cP	:	1,54
pH	:	5,89
Friability %	:	83,0

Remarks :

Mouterij Dingemans nv

Laageind 43
B-2940 Stabroek - België

Tel. 03 568 68 68 - 568 68 69
Fax 03 568 15 93
www.dingemansmout.be

KBC 409-0518761-49
IBAN BE97 4090 5187 6149 - BIC KREDBEBB

RPR Antwerpen
B.T.W. BE 0458.663.114

***SBI-SELECTED BREWING INGREDIENTS

DOORNHOEK 3880
NL 5465 TB VEGHEL

CERTIFICATE OF ANALYSIS
Following the E.B.C. procedures

Stabroek, 10/12/2021

Article :
PILSEN MD

Delivery note : 2021-8720
Your reference: PO 723
Contract : 2021-1233-00
Your reference:
VAT number : NL 854098409B01

Moisture content %	:	4,5
Extract content fine d.w. %	:	82,7
Extract coarse d.w. %	:	82,1
Difference fine-coarse %	:	0,6
Clarity of wort	:	L.OPAAL
Colour EBC	:	3,5
Postcoloration EBC	:	5,5
Total protein %	:	10,54
Soluble protein %	:	4,35
Kolbach %	:	41
Viscosity cP	:	1,53
pH	:	6,00
Friability %	:	84,3
Homogeneoususness	:	95,4
Whole grains %	:	1,9
Speed of filtration min	:	15
FAN(free amino nitrogen) mg/100 g	:	149
Gushing Potential g/33cl bottle	:	0

Remarks :

Mouterij Dingemans nv

Laageind 43
B-2940 Stabroek - België

Tel. 03 568 68 68 - 568 68 69
Fax 03 568 15 93
www.dingemansmout.be

KBC 409-0518761-49
IBAN BE97 4090 5187 6149 - BIC KREDBEBB

RPR Antwerpen
B.T.W. BE 0458.663.114

***SBI-SELECTED BREWING INGREDIENTS

DOORNHOEK 3880
NL 5465 TB VEGHEL

CERTIFICATE OF ANALYSIS
Following the E.B.C. procedures

*

Stabroek, 10/12/2021

Article :
PILSEN MD

Delivery note : 2021-8721
Your reference: PO 723
Contract : 2021-1233-00
Your reference:
VAT number : NL 854098409B01

Moisture content %	:	4,4
Extract content fine d.w. %	:	82,9
Extract coarse d.w. %	:	82,0
Difference fine-coarse %	:	0,9
Clarity of wort	:	HELDER
Colour EBC	:	3,5
Postcoloration EBC	:	5,6
Total protein %	:	10,23
Soluble protein %	:	4,21
Kolbach %	:	41
Viscosity cP	:	1,51
pH	:	5,98
Friability %	:	86,0
Homogeneoususness	:	96,4
Whole grains %	:	1,4
Speed of filtration min	:	18
FAN(free amino nitrogen) mg/100 g	:	127
Gushing Potential g/33cl bottle	:	0

Remarks :