



# BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

	WASSERGEHALT	EXTRAKT FEINSCHROT WFR.	EXTRAKTDIFFERENZ	VISKOSITÄT (8,6%)	MÜRBIGKEIT	GANZGLASIGKEIT	EIWEISS WFR.	LÖSLICHER STICKSTOFF	EIWEISSLÖSUNGSGRAD	WÜRZEFARBE	PH KONGRESSWÜRZE	SORTIERUNG > 2,5 MM	DIASTATISCHE KRAFT	β-GLUCAN (65°C)		
<b>BASISMALZE</b>	<b>BEST HEIDELBERGER</b> EBC bis 2,9	bis zu 100%	Min. 80,5 Max. 4,9	81,0	9,0	610	36,0	5,7	90,0	250	Enzymstark, helle Biere, z.B. Pilsener, Leichtbiere			GETREIDE		
	<b>BEST PILSENER MALZ</b> EBC 3,0-4,9 Auch in Bio-Qualität erhältlich	bis zu 100%	Min. 80,5 Max. 4,9	81,0	9,0	610	36,0	3,0	5,7	90,0	250	Basismalz, z.B. Pilsener, Export, Kölsch, Lager, Helles			GETREIDE	
	<b>BEST PALE ALE</b> EBC 5-7 Auch in Bio-Qualität erhältlich	bis zu 100%	Min. 80,5 Max. 4,9	81,0	9,0	610	36,0	5,0	5,7	90,0	250	Universell einsetzbar, z.B. Pale Ale, Indian Pale Ale, Kölsch			GETREIDE MALZ	
	<b>BEST WIENER</b> EBC 8-10 Auch in Bio-Qualität erhältlich	bis zu 100%	Min. 80,5 Max. 4,9	81,0	9,0	650	37,0	8,0	5,6	90,0	250	Basismalz, z.B. Export, Märzen, Porter			MALZ HONIG	
	<b>BEST MÜNCHNER</b> EBC 11-20 Auch in Bio-Qualität erhältlich	bis zu 100%	Min. 80,5 Max. 4,9	78,0	9,0	650	36,0	11,0	5,6	90,0	230	Basismalz, dunkle Biere, z.B. Alt, Weizenbiere, Bock, Starkbiere			MALZ BROT	
	<b>BEST MÜNCHNER DUNKEL</b> EBC 21-35 Auch in Bio-Qualität erhältlich	bis zu 100%	Min. 80,0 Max. 4,9	78,0	9,0	650	21,0	5,4	90,0	230	Basismalz, dunkle Biere, z.B. Bock, Starkbiere, Alt			MALZ HONIG		
	<b>BEST MELANOIDIN LIGHT</b> EBC 40-60	bis zu 100%	Min. 75,0 Max. 4,9				40,0	5,0	90,0	Basismalz, dunkle/roströte Biere, z.B. Alt, Bock			MALZ BROMBEERE PFLAUME			
	<b>BEST MELANOIDIN</b> EBC 61-80	bis zu 100%	Min. 75,0 Max. 4,9				61,0	5,0	90,0	Basismalz, dunkle/roströte Biere, z.B. Alt, Bock			BROMBEERE KIRSCHKE			
<b>SPEZIALMALZE</b>	<b>BEST CARAMEL® PILS</b> EBC 3-7 Auch in Bio-Qualität erhältlich	bis zu 50%	Min. 75,0 Max. 4,5				3,0	5,0	Spezialmalz, helle Biere, z.B. Pilsener, Helles, Kölsch, Export			HONIG FEIGE				
	<b>BEST CARAMEL® HELL</b> EBC 20-40 Auch in Bio-Qualität erhältlich	bis zu 50%	Min. 75,0 Max. 4,5				20,0	5,0	Spezialmalz, goldgelbe/bernsteinfarbene Biere, z.B. Weizenbiere, Starkbiere, IPAs			HONIG KAREMELL/TOFFEE				
	<b>BEST CARAMEL® AROMA</b> EBC 41-60	bis zu 50%	Min. 75,0 Max. 4,5				41,0	5,0	Spezialmalz, bernsteinfarbene/dunkle Biere, z.B. Bock, Alt, Porter			KAREMELL/TOFFEE BISKUIT				
	<b>BEST CARAMEL® AMBER</b> EBC 61-80	bis zu 50%	Min. 75,0 Max. 4,5				61,0	5,0	Spezialmalz, bernsteinfarbene/dunkle Biere, z.B. Amber Ale, Amber Lager, Bock			DATTELN BISKUIT				
	<b>BEST CARAMEL® MUNICH I</b> EBC 81-100	bis zu 50%	Min. 75,0 Max. 4,5				81,0	5,0	Spezialmalz, dunkle Biere, z.B. Alt, Bock, Weizenbiere, Märzen			DATTELN MANDELN				
	<b>BEST CARAMEL® MUNICH II</b> EBC 110-130 Auch in Bio-Qualität erhältlich	bis zu 50%	Min. 75,0 Max. 4,5				110	5,0	Spezialmalz, dunkle Biere, z.B. Märzen, Weizenbiere, Bock			GEBRÄNNTE MANDELN BROT				
	<b>BEST CARAMEL® MUNICH III</b> EBC 131-200	bis zu 40%	Min. 75,0 Max. 4,5				131	5,0	Spezialmalz, kräftig dunkle Biere, z.B. dunkles Märzen			GEBRÄNNTE MANDELN TOASTBROT				
<b>CRAFTMALZE</b>	<b>BEST RED X®</b> EBC 28-32	bis zu 100%	Min. 79,0 Max. 4,9	76,0	2,5	12,0	750	28,0	5,4	200	Craftmalz, rötliche/rote Biere, z.B. Red Ale, Alt, Amber-Biere			MARACUJA SHERRY		
	<b>BEST SPECIAL X®</b> EBC 300-400	bis zu 20%	Min. 75,0 Max. 4,5				300	400	5,8	Craftmalz, z.B. Schwarzbier, belgische Biere, Dark Ales, Porter, Stout			DÖRROBST SCHOKOLADE			
<b>RÖSTMALZE</b>	<b>BEST BISKUIT</b> EBC 45-55	bis zu 20%	Min. 75,0 Max. 4,5				45,0	55,0	Röstmalz, z.B. English Ales, Brown Ale, Porter, Belgische Abbey Biere			BISKUIT BROT				
	<b>BEST CHOCOLATE</b> EBC 800-1.000	bis zu 10%	Min. 75,0 Max. 4,5				800	1000	Röstmalz, Farbintensivierung, z.B. Porter, Brown Ale, Stout, Starkbier			SCHOKOLADE				
	<b>BEST RÖSTMALZ</b> EBC 1.100-1.200	bis zu 5%	Min. 65,0 Max. 4,5				1100	1200	Röstmalz, Farbintensivierung, z.B. Schwarzbier, Starkbier, Porter			KAKAO KAFFEE				
	<b>BEST RÖSTMALZ EXTRA</b> EBC 1.300-1.400	bis zu 5%	Min. 65,0 Max. 4,5				1300	1400	Röstmalz, Farbintensivierung, z.B. Schwarzbier, Bock, Porter, Alt			BROT KAFFEE				
<b>FUNKTIONELLE MALZE</b>	<b>BEST RÖSTGERSTE</b> EBC 1.200-1.400	bis zu 5%	Min. 5,5 Max. 5,5				1200	5,6	1400	6,1	Dunkle und bittere Stouts, Farb- und Aromaintensivierung, z.B. Schwarzbier, Porter, Dark Ale			KAFFEE		
	<b>BEST SPITZMALZ</b> EBC 2-3	bis zu 15%	Min. 4,9 Max. 4,9				12,0	34,0	3,0	250	Optimierung des Schaums			SPRITZIGKEIT		
	<b>BEST SAUERMALZ</b> EBC 3-8 Auch in Bio-Qualität erhältlich	bis zu 5%	Min. 8,0 Max. 8,0	76,0				12,0	8,0	4,5	Optimierung pH-Wert Maische			STACHELBEERE ZITRONE		
	<b>BEST RAUCHMALZ</b> EBC 3-8	bis zu 100%	Min. 5,5 Max. 5,5	77,0	2,5	13,0	9,5	3,0	5,6	250	Universelle Rauchkomponente in Bier, Whisky			SCHINKEN RAUCH		
	<b>BEST PEATED für die Destillerie</b> EBC 3-8	bis zu 100%	Min. 5,5 Max. 5,5	78,0	2,5	13,0	9,5	3,0	5,6	250	Universelle Rauch-/Torfkomponente in Bier, Whisky			RAUCH TORF HOLZ		
	<b>BEST HEIDELBERGER WEIZENMALZ</b> EBC 2,5-3,5	bis zu 60%	Min. 5,5 Max. 5,5	82,0	2,5	1,99	13,0	850	3,5	6,1	2,0	Basismalz, helle Weizenbiere, obergärige Biere			ZITRONE NELKE	
<b>ANDERE GETREIDEARTEN</b>	<b>BEST WEIZENMALZ</b> EBC 3,5-6,0 Auch in Bio-Qualität erhältlich	bis zu 60%	Min. 5,5 Max. 5,5	82,0	2,5	1,99	13,5	850	46,0	6,0	6,1	2,0	Basismalz, Weizenbiere, obergärige Biere			MARACUJA NELKE
	<b>BEST WEIZENMALZ DUNKEL</b> EBC 16-20	bis zu 60%	Min. 5,5 Max. 5,5	82,0	2,5	1,95	14,0	850	47,0	20,0	6,1	2,0	Basismalz, dunkle Weizenbiere, dunkle obergärige Biere			ZITRONE NELKE
	<b>BEST DINKELMALZ</b> EBC 3,5-6,0	bis zu 60%	Min. 5,5 Max. 5,5	82,0	3,0	1,95	14,0	850	44,0	6,0	6,1	2,0	Basismalz, Verbesserung Schaum- und Trübungsstabilität, obergärige Biere			STACHELBEERE ZITRONE
	<b>BEST ROGGENMALZ</b> EBC 5-10	bis zu 50%	Min. 5,0 Max. 5,0	84,9				5,0	10,0	Basismalz, Roggenbiere, z.B. Rye IPA			BROT			
	<b>BEST HAFERMALZ</b> EBC 3-8	bis zu 50%	Min. 4,4 Max. 4,4	79,3			16,1	8,0	Basismalz, samtiges Mundgefühl, Haferbiere, z.B. Oatmeal Stout			NUSS HAFERFLOCKEN				