



## Analysesertifikat – Malt

**Batch nummer: 23101**

Korn sort: Vanille Dyrket på: Vestfold Kornprodusent: Vestfoldmøllene  
Argang: 2021 Pakket: Sept' 23 Oko/Konv: Konv

---

Protein: 12.5 %  
Nitrogen: 2 %  
Fuktighet: 3 %  
TKW: 48.0 g

### **Brekkebarhet (Friability)**

Brekkebarhet: 96.2 %mas  
Delvis umodifiserte kjerner: 1.9 %mas  
Umodifiserte kjerner: 2.5 %mas

### **Storrelsesfordeling (Sortimeter)**

> 2.8: 92.3 %  
> 2.5: 97.6 %

### **Analyser på worter:**

Farge Lovibond: 5 EBC  
Forsukring: 15-20 Minutter  
pH: 7  
Fine grind wort extract: 74.9 %dm

**Kjersti Gravningen**