

## MUNTONS SPRAYMALT

Spraymalt è puro estratto di malto finemente polverizzato, utilizzato come zucchero per fermentazione incrementerà la corposità della birra migliorando la densità della schiuma.

Potete scegliere la tipologia in base al colore EBC del vostro kit preparato, può essere utilizzato in 3 modi:

- 1) 500 gr. di Spraymalt + 500 gr. di zucchero per rendere più corposo ogni standard kit
- 2) 1 kg di Spraymalt in sostituzione allo zucchero per ottenere gusto e aroma superlativi.
- 3) 500gr. di Spraymalt + 1 kg. di zucchero per ottenere gradazioni alcoliche elevate senza perdere corposità

*N:B. Utilizzando Spramalt la densità finale aumenta di circa 5 unità ogni 500 gr. usati per kit, quando si utilizza 1 kg. di Spraymalt è consigliabile utilizzare i lieviti della serie Muntons Gold.*