

Солод светлый ячменный

Основные параметры	Единицы измерения	Нижний предел	Требуемое значение	Верхний предел	Метод испытания
Сорт ячменя	Европейские пивоваренные сорта (Грэйс, Эйфель, Фатима и др.)				
Внешний вид	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей				Визуально
Цвет	От светло-желтого до желтого. Не допускаются темные и зеленоватые тона				ГОСТ 10967
Вкус	Солодовый, сладковатый. Не допускаются посторонние привкусы				
Запах	Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесени, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту				
Массовая доля влаги	%			5,5	ГОСТ 29294 Аналитика - EBC 4.2
Белок а.с.в.	%	9,0		11,5	ГОСТ 10846 Аналитика - EBC 4.3.1
Экстрактивность а.с.в.	%	81			ГОСТ 29294 Аналитика - EBC 4.5.1
Разница экстрактов тонкого и грубого помолов а.с.в.	%			2,5	ГОСТ 29294 Аналитика - EBC 4.5.2
Продолжительность осахаривания	минут		10	15	ГОСТ 29294 Аналитика - EBC 4.5.1
Цвет лабораторного сусла	EBC		3,2	5,0	ГОСТ 29294 Аналитика - EBC 4.7.1, 4.7.2
Цвет лабораторного сусла после кипячения	Ед. цвета EBC		5,0	7,0	Аналитика - EBC 4.19
Индекс Кольбаха	%	39		41	ГОСТ 29294 Аналитика - EBC 4.9.1
Растворимый азот а.с.в.	%	0,56	0,62	0,80	ГОСТ 29294 Аналитика - EBC 4.9.1
Свободный аминный азот	мг/л	140			Аналитика - EBC 4.10
Вязкость сусла	мПа*с			1,6	Аналитика - EBC 4.8
β-глюкан в сусле	мг/л			200	ГОСТ 34799 Аналитика - EBC 4.16.3
pH сусла		5,8			Аналитика - EBC 8.17
Кислотность сусла	к.ед.	0,9		1,2	ГОСТ 29294
Конечная степень сбраживания сусла	%	76,0			Аналитика - EBC 4.11.1
Фриабильность	%	85			Аналитика - EBC 4.15
Частично растворенные зерна	%			4,0	Аналитика - EBC 4.15
Нерастворенные зерна	%			2,0	Аналитика - EBC 4.15
Диастатическая сила	WK	230			Аналитика - EBC 4.12
Предшественники диметилсульфида (DMS-P)	мг/кг			4,0	Международные признанные методы
Сход с сита 2,5x20 мм	%	90			ГОСТ 30483 Analytica-EBC 4.22/3.11.1
Проход через сито 2,2x20 мм	%			1,5	ГОСТ 30483
Массовая доля сорной примеси	%			0,3	ГОСТ 30483