

**A quien corresponda  
Presente**

**Extracto de malta para fabricar cerveza. 5kg**

*"Rinde 40 litros de cerveza. Para la elaboración de cerveza basta la utilización de del extracto, agua, lúpulo y levadura cervecera."*

**Rendimiento**

40 litros de cerveza. Nuestro producto puede ser usado como materia prima en cervecerías de tamaño pequeño en las que no se justifica económicamente la instalación del equipo para la obtención del mosto cervecero.

Para la elaboración de cerveza basta la utilización de del extracto, agua, lúpulo (pelletizado o en forma de extracto) y levadura cervecera.

**Descripción**

Polvo de color beige claro a oscuro de aroma y sabor dulce tostado propio de las maltas especiales, producto de la hidrólisis controlada de la cebada malteada, secado por aspersion, obtenido bajo buenas prácticas de manufactura, libre de impurezas y materia extraña.

**Pasos básicos para la elaboración de la cerveza con el extracto en polvo**

1. Disuelve el extracto de malta en agua
2. Agrega el lúpulo y lleva a ebullición
3. Enfriar y adicionar la levadura
4. Fermentar

Los pasos detallados te los damos al momento de la compra

**Precio: \$ 550 Pesos**

Precio actualizado al 30/09/2022

Precios incluyen IVA

Precios pueden cambiar sin previo aviso, por favor antes de realizar cualquier compra confirme existencias y precios.

Cualquier duda estamos para servirle

Atentamente

Cafeterías Café