



## **2-ROW VIENNA MALT**

|                        |            |
|------------------------|------------|
| <i>Moisture</i>        | <i>4</i>   |
| <i>FG Extract</i>      | <i>80</i>  |
| <i>Diastatic Power</i> | <i>125</i> |
| <i>Alpha Amylase</i>   | <i>40</i>  |
| <i>Beta Glucan</i>     | <i>150</i> |
| <i>FAN</i>             | <i>185</i> |
| <i>Soluble Protein</i> | <i>5.8</i> |
| <i>Color</i>           | <i>10</i>  |

*\*Malt analysis provided by Montana State University Malt Quality Lab*