***Экстрактивность - эта величина показывает, сколько максимально сухого вещества можно вывести в раствор из данного солода. Т.е., если экстрактивность указана 78%, это значит что из 10 кг солода возможно 7,8 кг перевести в растворённое состояние.  
Обычно у современных солодов экстрактивность колеблется от 75 до 83%.  
   Следует учитывать, что, во-первых, это результаты лаборатории. В условиях пивоварни экстрактивность всегда ниже. Во-вторых, при варке пива вы не сможете извлечь все СВ - понадобится промывать солод большим количеством воды и у вас получится слишком жидкое сусло. И в-третьих, производитель всегда очень оптимистично оценивает качество своего солода.  
   Разница массовых долей - даже у плохих солодов не превышает 4%. Эта величина показывает разницу по количеству сухого вещества, извлечённого при крупном и мелком помоле солода.  
   Пример: Экстрактивность солода 80%. Разница массовых долей СВ в экстрактах солода тонкого и грубого помолов составляет 2%. Это значит, что при очень мелком помоле можно извлечь в раствор из 10 кг солода 8 кг СВ. А при крупном помоле 7,84 кг СВ.  
   Как видите, для домашнего пивовара разница (160 грамм от 8 кг) не очень существенная. Поэтому не стоит увлекаться мелким помолом - он существенно затрудняет фильтрацию, а частенько и вовсе останавливает её.***