



Viking Cookie Malz - 40-60 EBC - 1 kg

Cookie Malt entsteht durch die Röstung von qualitativ hochwertigem Pilsner Malz. Die amylolytische Aktivität von Cookie-Malz ist unwesentlich. Wie der Name schon andeutet, hat Cookie-Malz ein mildes und angenehmes Aroma von gerösteten Getreideflocken und eine sanfte Popcorn- und Keksnote. Enthält Gluten.

Anwendung

Cookie-Malz wird vorrangig im Malzschrot für Ales und Lagerbiere verwendet, kann aber auch beim Brauen anderer Biersorten zum Einsatz kommen, bei denen eine schöne goldgelbe Farbe und typische Geschmacksnoten erzielt werden sollen. Bereits bei einer geringeren Dosierung lässt sich eine Wirkung auf den Geschmack feststellen. Die übliche Zugabe von Cookie Malz liegt normalerweise bei unter 20 %.

Wussten Sie schon?

Die Bezeichnung „Cookie“ (Keks, Plätzchen) im Namen des Malzes bezieht sich auf Geschmackseigenschaften, die an Backwaren erinnern. Cookie-Malz ist ein leicht geröstetes Malz, das auch gewisse Merkmale der Sorten Black und Chocolate Malt einbringt. Diese bieten geröstete Aromasensationen, wie sie für belgische Biere oder Ales typisch sind.



| MALT SPECIFICATION | | |
|--------------------|------|-----------|
| moisture | % | max. 5.0 |
| extract fine | % dm | min. 72.0 |
| color | *EBC | 40-60 |

COOKIE MALT 40-60 EBC

Produktion: geröstetes Pilsner-Malz (40-60 EBC) mit 10% Roggenmalz (10-15 EBC) und 10% Gerstenmalz (10-15 EBC).
 Gerstenmalz: 10-15 EBC, 10-15%
 Roggenmalz: 10-15 EBC, 10-15%
 Pilsnermalz: 40-60 EBC, 70-80%

Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

- Gewicht 1.013 kg
- Länge 24 cm
- Höhe 5 cm
- Breite 20 cm
- EAN-Code 5420069834036

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgien

Tel. +32 11 40 14 08
Kontakt www.brouwland.com
Web www.brouwland.com