BROUWLAND

Art. 051.878.7

https://www.brouwland.com/de/qr/051.878.7

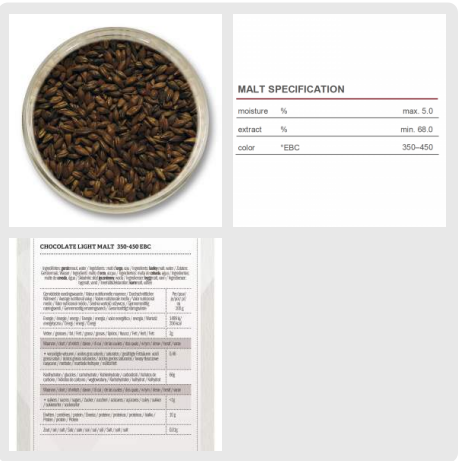
Viking Chocolate Malz Hell - 350-450 EBC - 1 kg

Chocolate Light Malt wird durch die Röstung von Pilsner Malz hergestellt. Die amylolytische Aktivität des Chocolate Light Malt ist Null. Die Menge an vergärbaren Auszügen ist eher gering. Enthält Gluten.

Anwendung
Chocolate Light Malt wird hauptsächlich für Porter und Stouts eingesetzt, kann aber aufgrund seines starken Farbwerts auch bei anderen dunklen Bieren wie dunklen Ales genutzt werden. Mit Chocolate Light Malt lassen sich jedem Bier Röstaromen und zarte Schokoladen- und Kaffeenoten verleihen. Auch bei einer geringen Zugabe lassen sich bemerkenswerte Ergebnisse bei der Farbgebung sowie merkliche Geschmacks- und Aromaanpassungen erzielen. Die übliche Zugabe von Chocolate Light Malz liegt normalerweise bei unter 5–10 %.

Wussten Sie schon?
Das Chocolate Malt wird im Gegensatz zu Karamellmalzen aus trockenem Malz hergestellt, das während der Röstung aufgrund der Verzuckerung bei hohen Temperaturen karamellisiert.

VIKING MALT



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	1.013 kg
Länge	24 cm
Höhe	5 cm
Breite	20 cm
EAN-Code	5420069834050

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