



Viking Geröstete Gerste - 900 EBC - 1 kg

Die Sorte Roasted Barley wird durch das Rösten von qualitativ hochwertiger Braugerste hergestellt. Der Röstprozess entspricht dem des Schwarzmalzes, wobei besonders darauf geachtet werden muss, das Getreide nicht zu verbrennen. Die Endtemperatur beträgt mehr als 200°C. Enthält Gluten.

Anwendung

Die Variante Roasted Barley wird in dunklen Bieren wie Stouts und Porters verwendet, vor allem aufgrund seiner starken Färbekraft. Roasted Barley bringt sich mit einer trockenen Note und kräftigen Farbe ein.

Wussten Sie schon?

Geröstetes, nicht gemälztes Getreide wie Gerste, Weizen oder Roggen, verleiht dem Bier nicht nur eine schöne Farbe, sondern auch einen charakteristischen, etwas rohen „körnigen“ Nachgeschmack. Es findet

Anwendung

beim Brauen von Spezial- und Saisonbieren.





MALT SPECIFICATION

moisture	%	max. 5.0
extract fine	% dm	min. 71.0
color	*EBC	900-1200

ROASTED BARLEY MALT 900 EBC

Produktionsverfahren: Durch Röstung von Braugerste (Hordeum vulgare L.) entsteht ein dunkelbraunes bis schwarzes, körniges Malz. Es enthält kein Enzym. Die Endtemperatur beträgt mehr als 200°C. Enthält Gluten.

Protein	11.5
Stärke	65.0
Feuchtigkeit	5.0
Extrakt	71.0
Farbe	900-1200

Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	1.013 kg
Länge	24 cm
Höhe	5 cm
Breite	20 cm
EAN-Code	5420069834135

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