



Viking Lightly Peated Malz - 7-10 EBC - 25 kg

Der Geschmack dieses leicht getorften Malzes ist mit einem Pilsner Malz zu vergleichen, allerdings mit zarten Torf- und Raucharomen. Hierfür werden Sorten verwendet, die für das Darren über Torf geeignet sind. Aufgrund der relativ niedrigen Verarbeitungstemperaturen bleiben die enzymatischen Aktivitäten sowie andere gute Braueigenschaften erhalten.


Anwendung

Leicht getorftes Malz kann in Whiskybrennereien genutzt werden. Während des Erzeugungsprozesses entwickelt das leicht getorfte Malz ein nicht zu intensives Aroma- und Geschmacksprofil, weshalb es als Pilsner Malz mit besonderem Aroma bezeichnet werden kann. Das Produkt Lightly Peated Malt kann auch als Gewürz in Backwaren verwendet werden.

Wussten Sie schon?

In Polen wird die Braugerste von nahegelegenen, spezialisierten Anbaubetrieben direkt in unsere Mälzerei geliefert. Die durchschnittliche Entfernung beträgt nur rund 50 Kilometer.





MALT SPECIFICATION		
moisture	%	max. 9.0
extract fine	% dm	min. 81.0
color	*EBC	max. 10
protein	% dm	max. 12.0
total phenols	ppm	3.0-10.0

LIGHTLY PEATED MALT 7-10 EBC

Produktionsverfahren: leicht getorft, mit Torf, in einem Mälzhaus, unter Verwendung von Braugerste, die für das Darren über Torf geeignet ist. Die Braugerste wird in einem Mälzhaus, das für das Darren über Torf geeignet ist, getorft und anschließend leicht getorft.

Spezifikationen: Farbe: 7-10 EBC, Extrakt: min. 81.0%, Protein: max. 12.0%, Feuchtigkeit: max. 9.0%, Gesamtsäure: max. 12.0%, Totalphenole: 3.0-10.0 ppm.

Das Produkt ist für die Verwendung in der Brauerei geeignet. Es ist ein Produkt der Brouwland Mälzerei.

© 2023 Brouwland Mälzerei. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	25 kg
Länge	79 cm
Höhe	12.5 cm
Breite	50 cm
EAN-Code	5420069833473

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