



malt de seigle chocolate Weyermann 500-800 EBC 5 kg

Art. 051.183.2

<https://www.brouwland.com/fr/qr/051.183.2>

Malt de seigle torréfié soigneusement et de façon équilibrée. Améliore l'intensité de la couleur rouge, l'arôme des ales foncées et les rend crémeuses. Utilisation de 1-5 %. Contient du gluten.

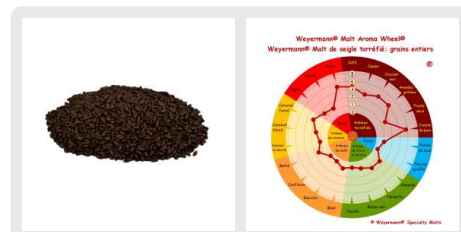
Malts torréfiés

Ces malts d'une couleur foncée sont utilisés pour brasser des bières noires comme le stout, des bières d'abbaye foncées... En fonction de la dose utilisée ce malt donnera à votre bière un goût de noisette à torréfié. Utilisez-les avec modération de 1 à 5%.

Le Malt Aroma Wheel®, un outil de brassage précieux pour concevoir et décrire des recettes de bière

La tendance mondiale en faveur des bières de caractère toujours plus spéciales, ainsi que la reconnaissance croissante de ces bières par les consommateurs sont les principaux facteurs qui expliquent l'utilisation accrue de malts spéciaux dans les salles de brassage des petites, moyennes et grandes brasseries. Pour ce segment de marché florissant, Weyermann® propose la plus large gamme de variétés de malts.

Les nouvelles tendances en matière de saveurs renforcent la nécessité pour les brasseurs de disposer d'un vocabulaire standard grâce auquel ils peuvent exprimer les différentes caractéristiques des malts spéciaux qu'ils utilisent dans leur empâtage. À cette fin, Weyermann® a développé un nouvel outil, le Malt Aroma Wheel®, qui guide les brasseurs lors de la sélection et de l'utilisation de leurs malts spéciaux. Le Malt Aroma Wheel® est une marque déposée de Weyermann® malting Company of Bamberg, Allemagne.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	5.026 kg
Longueur	43.5 cm
Hauteur	14.4 cm
Largeur	25.2 cm
Code EAN	5425000391432