



CaraBelge® Weyermann 30-35 EBC 1 kg

Graines matordees, legerelement aromatiques. Donne unebiere finie a l'arome plein et rond, une couleur profonde et unemousse solide et cremeuse. Utilisation de 30 %.

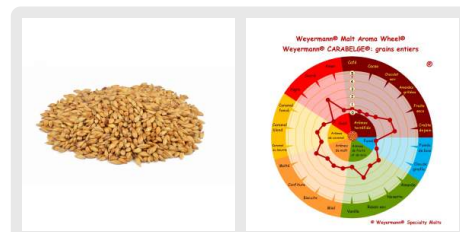
Malts caramel

Comme le mot l'indique: il s'agit des malts dont les grains sont partiellement caramelises. Souvent utilises pour augmenter le corps et le gout de la biere et pour ameliorer la stabilite de la mousse.

Le Malt Aroma Wheel®, un outil de brassage precieux pour concevoir et decrir des recettes de biere

La tendance mondiale en faveur des bieres de caractere toujours plus speciales, ainsi que la reconnaissance croissante de ces bieres par les consommateurs sont les principaux facteurs qui expliquent l'utilisation accrue de malts speciaux dans les salles de brassage des petites, moyennes et grandes brasseries. Pour ce segment de marche florissant, Weyermann® propose la plus large gamme de varietes de malts.

Les nouvelles tendances en matiere de saveurs renforcent la necessite pour les brasseurs de disposer d'un vocabulaire standard grace auquel ils peuvent exprimer les differentes caracteristiques des malts speciaux qu'ils utilisent dans leur empitage. A cette fin, Weyermann® a developpe un nouvel outil, le Malt Aroma Wheel®, qui guide les brasseurs lors de la selection et de l'utilisation de leurs malts speciaux. Le Malt Aroma Wheel® est une marque deposee de Weyermann® malting Company of Bamberg, Allemagne.



Specifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	1.013 kg
Longeur	24.3 cm
Hauteur	4.9 cm
Largeur	20.3 cm
Code EAN	5420069802547