



CaraAmber® Weyermann 60-80 EBC 5 kg

Particulièrement utilisé dans les bières de froment, Pale-Ales et bières Bock. Utilisez de 10 à 20%. Pour une stabilité de goût prononcé, une couleur rouge foncé, augmente le corps. Contient du gluten.

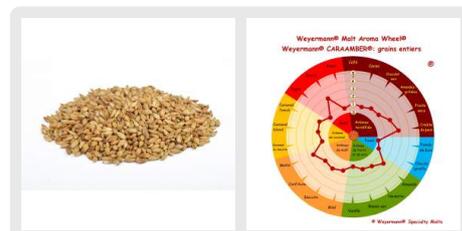
Malts caramel

Comme le mot l'indique: il s'agit des malts dont les grains sont partiellement caramélisés. Souvent utilisés pour augmenter le corps et le goût de la bière et pour améliorer la stabilité de la mousse.

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	44 cm
Hauteur	7 cm
Largeur	27 cm
Code EAN	5425000390428