



Weyermann Carafa® special type 3 1300-1500 EBC 25 kg

Art. 051.323.4

<https://www.brouwland.com/fr/qr/051.323.4>

Produit à partir d'orge de printemps de qualité. Le CARAFA SPECIAL® est la version de décortiquée du CARAFA®. Grâce à notre système unique, nous supprimons les glumelles des grains soigneusement sélectionnés avant le maltage et torréfaction. Cela réduit l'astringence et l'amertume, tout en ajoutant une couleur brun café, un bouquet similaire à du café, un arôme de bière brune, ainsi que du corps et de la sensation en bouche à la bière finie, sans toutefois introduire de saveurs âpres. Même de petites quantités de malts CARAFA SPECIAL® dans la charge totale produisent des bières brunes d'une finesse et douceur inhabituelles avec une mousse blanche ferme et crémeuse. Contient du gluten.

Saveur : notes de café, de cacao et de chocolat noir

Malts torréfiés

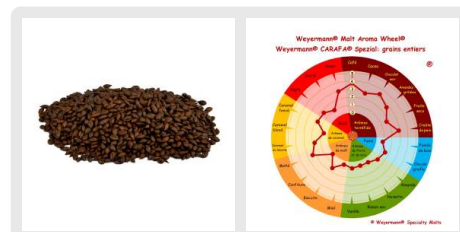
Ces malts d'une couleur foncée sont utilisés pour brasser des bières noires comme le stout, des bières d'abbaye foncées... En fonction de la dose utilisée ce malt donnera à votre bière un goût de noisette à torréfié. Utilisez-les avec modération de 1 à 5%.

Pour des **grosses commandes de malt**, utilisez notre service de malt Weyermann et faites-vous livrer vos malts directement.

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	25.5 kg
Longueur	79 cm
Hauteur	12.5 cm
Largeur	50 cm
Code EAN	5420069840846