

Weyermann malt de froment blond 3-5 EBC 25 kg

Produit à partir de blé de qualité. Grain de base idéal pour les Weizenbières blondes, comme les Hefeweizen et Kristallweizen. Ingrédient essentiel pour les ales de blé artisanales nord-américaines. Ajoute de l'onctuosité, du corps, et des saveurs de blé complexes aux bières hautes.

Saveur : notes de pain, fruits à coque, biscuit, caramel mou et caramel blond
Malts de froment

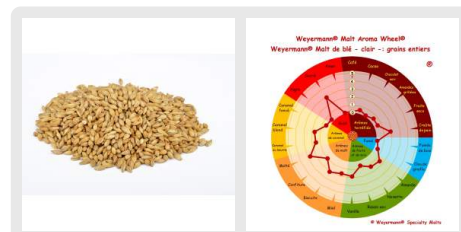
Malt de base pour toutes les bières de froment. Le malt de froment blond est utilisé en plus petites quantités pour obtenir la 'touche de pain'.

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	5420069840853