



Weyermann BIO épeautre torréfié 450-650 EBC 25 kg

Art. 051.353.1

<https://www.brouwland.com/fr/qr/051.353.1>

Produit à partir d'épeautre de qualité provenant de cultures organiques certifiées. Ce malt est composé de grains brun foncé très aromatiques. Contient du gluten.

Saveur : notes intenses de café et de chocolat

Malts torréfiés

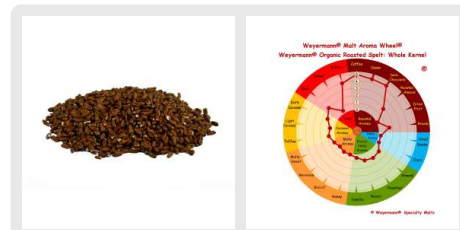
Ces malts d'une couleur foncée sont utilisés pour brasser des bières noires comme le stout, des bières d'abbaye foncées... En fonction de la dose utilisée ce malt donnera à votre bière un goût de noisette à torréfié. Utilisez-les avec modération de 1 à 5%.

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	5420069841119