



Weyermann bohemian malt d'orge foncé germé sur aire 12-20 EBC 25 kg

Art. 051.373.9

<https://www.brouwland.com/fr/qr/051.373.9>

Produit à partir d'orge de printemps à deux rangs de qualité d'origine tchèque (variétés d'orge de Bohême authentiques Bojos et Tolar). Arôme et goût de malt intensifiés, douceur du malt. Malt sur aire sombre authentique et traditionnel produit en République tchèque selon les plus hauts standards de qualité de Weyermann®. Contient du gluten.

Saveur : arômes de malt intenses ; maltée-sucrée ; notes de pain et biscuit

Malts de base

Ces malts d'orges avec un EBC jusqu'à 50, sont employés comme malt de base et peuvent être utilisés jusqu'à 100%.

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	5420069841201