



## Viking Pilsner Malt - 3-4,5 EBC - 5 kg

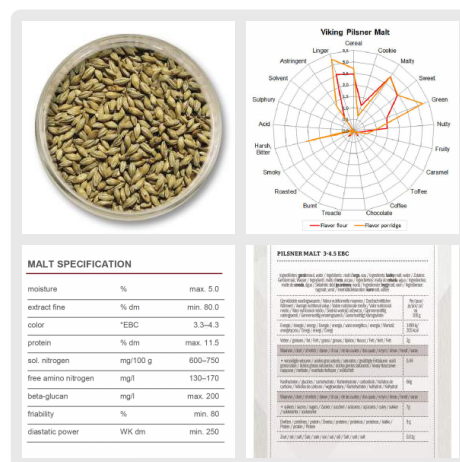
Le malt Pilsner est obtenu à partir d'orge de printemps à deux rangs. Les conditions de macération et de germination sont choisies de sorte à assurer une germination et une modification homogènes. La température finale atteinte par ventilation à l'air chaud lors du touraillage est normalement de 80-85° C. La saveur du malt Pilsner est généralement qualifiée de maltée, légèrement noisettée et sucrée. Un excellent malt pour entrer dans la composition de toutes les bières de malt mais avec suffisamment d'activité et de caractère pour une utilisation comme malt de base dans de nombreuses applications brassicoles. Contient du gluten.

### Applications

Le malt Pilsner peut-être utilisé pour toutes les sortes de bières ou de whiskies. Ce malt est très peu coloré.

### Le saviez-vous ?

Le nom de malt pilsner est largement utilisé pour désigner les malts de grande qualité qui peuvent être utilisés pour le brassage de tous les types de bières. On peut également parler de malt Lager, de malt de base ou de malt Pale.



Brouwland bv  
BE 0412.461.618  
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgique

Tél. +32 11 40 14 08  
Contact [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)  
Web [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)