



**Viking Pilsner Malt - 3-4,5 EBC - 1 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.

**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.



MALT SPECIFICATION	
moisture	% max. 5.0
extract fine	% dm min. 80.0
color	°EBC 3.3-4.3
protein	% dm max. 11.5
sol. nitrogen	mg/100 g 600-750
free amino nitrogen	mg/l 130-170
beta-glucan	mg/l max. 200
friability	% min. 80
diastatic power	WK dm min. 250

**VIKING MALT 3-4.5 EBC**

Produit en Belgique à partir d'orge de printemps à deux rangs. Le malt est obtenu par macération et germination soignées, suivies d'un touraillage à l'air chaud. Le malt est caractérisé par une saveur maltée, légèrement noisettée et sucrée. Il est idéal pour la production de bières de type Pilsner et Lager.

**Composition :** Orge de printemps à deux rangs, maltée et torréfiée.

**Informations nutritionnelles (pour 100g de malt) :**

Moisture	5.0%
Extract	80.0%
Protein	11.5%
Soluble Nitrogen	600-750 mg/100g
Free Amino Nitrogen	130-170 mg/l
Beta-Glucan	200 mg/l
Friability	80%
Diastatic Power	250 WK dm

**Spécifications**

**Dimensions et poids emballage:**

Poids	1.013 kg
Longueur	24 cm
Hauteur	5 cm
Largeur	20 cm
Code EAN	5420069833558

Brouwland bv  
 BE 0412.461.618  
 Korpelsesteenweg 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)