



Viking Chocolate Malt dark - 800-1000 EBC - 25 kg

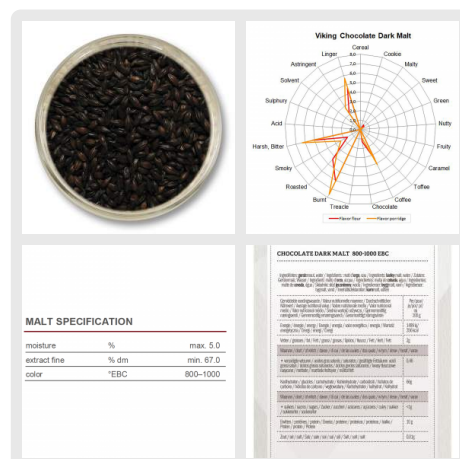
Le malt Chocolate Dark est obtenu par torréfaction de malt pilsner. La température finale et le temps de torréfaction sont un peu inférieurs à ce qui est nécessaire pour le malt noir. L'activité amylolytique du malt Chocolate Dark est nulle. La quantité d'extraits fermentables est plutôt faible. Contient du gluten.

Applications

On trouve surtout le malt Chocolate Dark dans les porters et les stouts, mais il peut aussi être utilisé pour toutes les autres sortes de bières de couleur foncée comme les dark ales en raison de sa puissante propriété colorante. Le malt Chocolate Dark apporte des saveurs et des arômes grillés, ponctués de notes de chocolat noir et de café, dans toutes les bières. Même dans de faibles dosages, il contribue à intensifier substantiellement la couleur et à modifier les arômes et les saveurs. Le dosage normal du malt Chocolate Dark est généralement inférieur à 10 %.

Le saviez-vous ?

Contrairement aux malts caramel, le malt chocolat est obtenu à partir de malt sec qui est caramélisé au cours d'un processus de torréfaction avec exposition des sucres à des températures élevées.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	25 kg
Longueur	79 cm
Hauteur	12.5 cm
Largeur	50 cm
Code EAN	5420069833381

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgique

Tél. +32 11 40 14 08
Contact www.brouwland.com
Web www.brouwland.com