



Viking Black Malt - 1300-1500 EBC - 25 kg

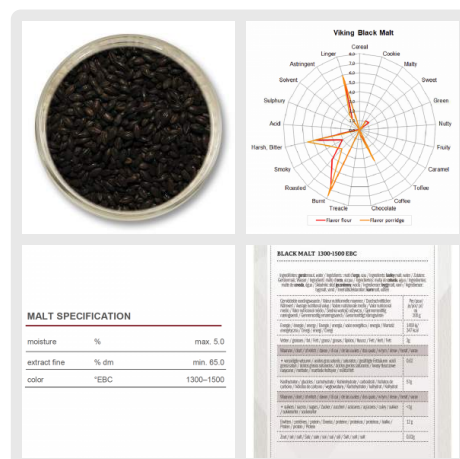
Le malt noir est obtenu par torrification de malt pilsner. La température finale s'élève à plus de 200 °C. L'activité amylolytique du malt noir est nulle. La quantité d'extraits fermentables est faible. Contient du gluten.

Applications

Le malt noir est utilisé dans les bières brunes comme les stouts et les porters, en raison principalement de sa forte capacité de coloration. Généralement, des quantités de 1 à 2 % permettent d'intensifier la couleur sans modifier sensiblement le goût. L'augmentation du pourcentage de malt noir dans la quantité de malt totale peut rapidement entraîner une modification du goût. Les dosages supérieurs à 10 % sont rares.

Le saviez-vous ?

Le malt Viking Black est le malt le plus sombre que nous puissions fournir. Il prend la bonne couleur à peine quelques minutes après le processus de torrification.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	25 kg
Longueur	79 cm
Hauteur	12.5 cm
Largeur	50 cm
Code EAN	5420069833398

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