BROUWLAND

Art. 051.889.4

https://www.brouwland.com/fr/qr/051.889.4

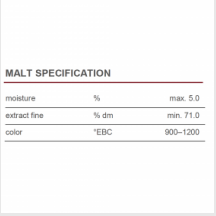
Viking BIO Orge Grillée - 900 EBC - 5 kg

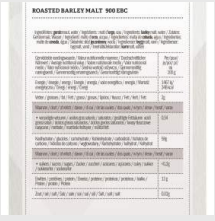
Le Roasted Barley est obtenu en torréfiant des grains d'orge à malter de bonne qualité. Le processus de torréfaction de ce malt est similaire à celui du malt noir, mais il faut faire particulièrement attention à ne pas laisser brûler les grains. La température finale est supérieure à 200 ?C. Contient du gluten.

Applications
Le malt d'orge torréfié est utilisé dans les bières brunes comme les stouts et les porters, en raison principalement de sa forte capacité de coloration. Le malt d'orge torréfié apporte une saveur sèche et une couleur intense.

Le saviez-vous ?
Les grains torréfiés de céréales non maltées, telles que l'orge, le blé ou le seigle ne confèrent pas seulement leur couleur aux bières mais aussi d'autres caractéristiques comme un petit arrière-goût de « grain » cru. Ce malt est largement utilisé pour les bières de brassage spécial et les bières estivales.

VIKING MALT





Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	5.026 kg
Longeur	44 cm
Hauteur	7 cm
Largeur	27 cm
Code EAN	5420069834128

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