



Viking BIO Orge Grillée - 900 EBC - 1 kg

Le Roasted Barley est obtenu en torréifiant 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.





MALT SPECIFICATION

moisture	%	max. 5.0
extract fine	% dm	min. 71.0
color	*EBC	900-1200

ROASTED BARLEY MALT 900 EBC

Roasted Barley Malt 900 EBC is a malted barley product, which is used in the production of beer. It is a dark malt with a high degree of roasting, resulting in a deep color and a strong, roasted flavor. The malt is produced from high-quality barley and is suitable for use in a wide range of beer styles, including stouts, porters, and other dark beers. The malt is available in 1 kg bags and is suitable for use in both home and commercial brewing.

Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	1.013 kg
Longueur	24 cm
Hauteur	5 cm
Largeur	20 cm
Code EAN	5420069834135

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