BROUWLAND

Art. 051.906.6

https://www.brouwland.com/fr/qr/051.906.6

Viking Lightly Peated Malt - 7-10 EBC - 25 kg

La saveur de ce malt ressemble à celle du malt pilsner, avec des teintes de tourbe et de fumé. On utilise des variétés adaptées aux besoins du séchage de la tourbe. Les températures de traitement relativement basses permettent de préserver les activités enzymatiques et autres bonnes propriétés de brassage.

Applications
Le malt légèrement tourbé peut être utilisé dans les distilleries pour la production de whisky. Du point de vue du brassage, étant donné que les malts légèrement tourbés ont une saveur et un profil de goût qui ne sont pas trop dominants, ils peuvent être considérés comme des malts pilsner dotés d'un arôme spécial. Le malt légèrement tourbé peut aussi être utilisé comme épice dans les boulangeries.

Le saviez-vous ?
En Pologne, l'orge brassicole est livré directement dans notre malterie en provenance de fermes spécialisées environnantes. La distance moyenne à parcourir n'est que de 50 km environ.

VIKING MALT

MALT SPECIFICATION

moisture	%	max. 9.0
extract fine	% dm	min. 81.0
color	°EBC	max. 10
protein	% dm	max. 12.0
total phenols	ppm	3.0–10.0

LIGHTLY PEATED MALT 7-10 EBC

Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	25 kg
Longeur	79 cm
Hauteur	12.5 cm
Largeur	50 cm
Code EAN	5420069833473

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