

BROUWLAND

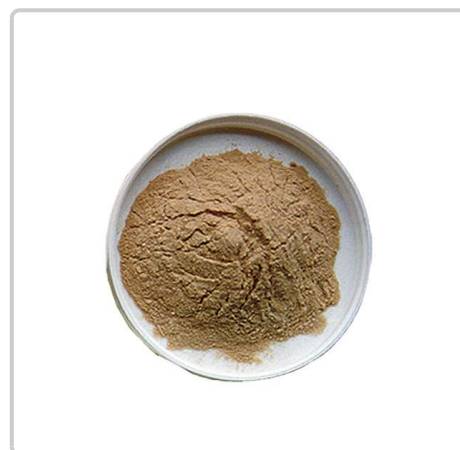


Art. 052.030.4

<https://www.brouwland.com/fr/qr/052.030.4>

extrait de malt poudre foncé 57 EBC 500 g

Extrait de malt en poudre de la plus haute qualité, 57 EBC.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.512 kg
Longueur	22.2 cm
Hauteur	6.9 cm
Largeur	15.8 cm
Code EAN	5425000395164

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



extrait de malt poudre foncé 57 EBC 500 g

<https://www.brouwland.com/fr/qr/052.030.4>

Qu'est-ce-que l'extrait de malt ?

L'extrait de malt vous permet de gagner du temps. Si vous brassez de la bière avec de l'extrait de malt, vous ne devriez plus faire l'empâtage, il suffit de faire bouillir le mûlt avec le houblon. Cette façon de brasser est souvent utilisée par les brasseurs amateurs d'Amérique; aussi connu comme le brassage 'mini-mash'. Mais tenez compte qu'un kilo de malt d'orge ne contient pas autant de sucre qu'un kilo d'extrait de malt :

- 1 kg d'extrait de malt en poudre = 1,6 kg de malt
- 1 kg de malt d'orge = 0,62 kg d'extrait de malt en poudre
- 1 kg d'extrait de malt liquide = 0,80 kg d'extrait de malt en poudre
- 1 kg d'extrait de malt liquide = 1,30 kg de malt

L'utilisation d'extrait de malt pour faire un pied de cuve :

Dissoudre 100 g d'extrait de malt en poudre dans 800 ml d'eau. Faire bouillir pendant 5 minutes, puis laissez refroidir jusqu'à 20–25 °C, verser dans un erlenmeyer ou une bouteille stérile avec barboteur et finalement ajouter la levure.

L'extrait de malt améliorera aussi la qualité de votre kit de brassage lorsqu'il est utilisé en remplacement du sucre. Il permettra de brasser des bières moins 'sèches', plus riches, avec plus de corps et avec une mousse plus belle, qui se conservera mieux. L'extrait de malt houblonné ajoutera une petite touche de houblon à toutes vos bières.

L'extrait de malt sous forme de poudre est hygroscopique et attire donc l'humidité. Conservez-le dans un endroit frais et surtout sec. Refermez bien les emballages ouverts avec le moins d'air possible.

Suggestions d'utilisation :

1. Remplacez la moitié du sucre : 1/2 kg de sucre + 1/2 kg d'extrait de malt poudre. Utilisez ce mélange dans toutes les recettes de kit de brassage dans lesquelles 1 kg de sucre doit être ajouté. Cette façon vous permettra de considérablement améliorer la qualité globale et la saveur de votre bière.

2. Remplacez la quantité de sucre recommandée dans la recette du kit de brassage par 2 sachets de 500 g d'extrait de malt poudre. Important : en suivant cette recette, utilisez de la levure Brewferm® Top. La bière ainsi produite sera particulièrement riche et corsée et nécessitera donc les caractéristiques de fermentation optimisées qu'offre la levure Brewferm® Top. Il suffit de remplacer le kilo de sucre mentionné dans la recette du kit de brassage par les deux sachets d'extrait de malt. Vous obtiendrez par suite une bière de qualité supérieure, qui transformera tout kit de brassage standard en un kit de luxe, avec un pourcentage de malt particulièrement élevé.

3. Ajoutez un sachet d'extrait de malt à n'importe quelle recette standard au-dessus du kilo de sucre proposé par la recette de base du kit de brassage. Non seulement ceci renforcera la saveur maltée de votre bière, mais vous obtiendrez aussi une bière plus forte sans en détruire les caractéristiques naturelles. La bière ainsi brassée sera environ 20 % plus forte que la recette standard.

Quelle que soit la recette que vous suiviez, vous pouvez être sûr d'obtenir une bière de meilleure qualité qu'avec le kit standard, facilement et à moindre coût.