



CaraBelge® Weyermann 30-35 EBC 5 kg

Goud-bruine, licht aromatische korrels. Geeft een afgewerktbier met vol, afgerond aroma, kleurdiepte en een stevige, romigeschuimkraag. Stort 30 %. Bevat gluten.

Caramelmouten


Het woord zegt het zelf: het zijn mouten waarvan de graankorrel gedeeltelijk gekarameliseerd of versuikerd is. Ze worden veelal gebruikt om het mondgevoel en de body van het bier te verhogen en om de schuimstabiliteit te verbeteren.


Het Malt Aroma Wheel®, een waardevol brouwinstrument voor de ontwikkeling en beschrijving van bierrecepten

Door de wereldwijde trend naar steeds meer speciaalbiere met karakter en de groeiende populariteit van deze biere bij de consument, worden speciaal mouten steeds vaker gebruikt in zowel grote, middelgrote als kleine brouwerijen. Voor dit snelgroeiende marktsegment biedt Weyermann® het breedste scala aan moutvariëteiten.

Door de nieuwe trends in biersmaken is het voor brouwers nog belangrijker om over een standaardwoordschat te beschikken om de verschillende kenmerken te beschrijven van de speciaal mouten die ze in hun maische doen. Om die reden heeft Weyermann® een nieuw instrument, het Malt Aroma Wheel®, ontwikkeld. Het helpt brouwers bij de selectie en het gebruik van hun speciaal mouten. Het Malt Aroma Wheel® is een gedeponeed handelsmerk van mouterij Weyermann® in Bamberg, Duitsland.







CARABELGE® 30-35 EBC	
<p>Bestand: geroosterde wachtmout met laag tot hoog roosteringsniveau met een zachte, lichtrode kleur. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout. Typisch voor de wachtmout. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout.</p> <p>Gebruik: voor de bereiding van bier met een lichtrode tot oranje kleur en een lichtrode tot oranje aroma. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout.</p> <p>Wachtmout: voor de bereiding van bier met een lichtrode tot oranje kleur en een lichtrode tot oranje aroma. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout.</p> <p>Wachtmout: voor de bereiding van bier met een lichtrode tot oranje kleur en een lichtrode tot oranje aroma. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout.</p> <p>Wachtmout: voor de bereiding van bier met een lichtrode tot oranje kleur en een lichtrode tot oranje aroma. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout.</p> <p>Wachtmout: voor de bereiding van bier met een lichtrode tot oranje kleur en een lichtrode tot oranje aroma. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout.</p>	<p>Wachtmout: voor de bereiding van bier met een lichtrode tot oranje kleur en een lichtrode tot oranje aroma. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout.</p> <p>Wachtmout: voor de bereiding van bier met een lichtrode tot oranje kleur en een lichtrode tot oranje aroma. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout.</p> <p>Wachtmout: voor de bereiding van bier met een lichtrode tot oranje kleur en een lichtrode tot oranje aroma. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout.</p> <p>Wachtmout: voor de bereiding van bier met een lichtrode tot oranje kleur en een lichtrode tot oranje aroma. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout. Lichtrode tot oranje, typisch voor de wachtmout.</p>

Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	5.026 kg
Lengte	43.5 cm
Hoogte	12.2 cm
Breedte	25.1 cm
EAN code	5425000391401