



Bohemian Pilsner mout Weyermann 3 - 5 EBC 1 kg

In het bijzonder geproduceert voor 'Boheemse' kenmerken voor het geven van een volle smaak, een goud-blonde kleur en een complexe moutigheid aan het bier. Stort 100 %. Bevat gluten.

Basismouten

Deze gerstemouten met een EBC tot 50, worden als basismout gebruikt en kunnen tot 100% gestort worden.

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 standaardwoordenschat 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.



Bohemian Pilsner 3-5 EBC

Kenmerk	Kenmerk	Kenmerk
Geur: goudgeel tot gele	Smaak: goudgeel tot gele	Ligging: goudgeel tot gele
Geur: goudgeel tot gele	Smaak: goudgeel tot gele	Ligging: goudgeel tot gele
Geur: goudgeel tot gele	Smaak: goudgeel tot gele	Ligging: goudgeel tot gele
Geur: goudgeel tot gele	Smaak: goudgeel tot gele	Ligging: goudgeel tot gele

Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	1.013 kg
Lengte	26.3 cm
Hoogte	5.8 cm
Breedte	20.5 cm
EAN code	5420069802516

Brouwland bv
 BE 0412.461.618
 Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - België

Tel. +32 11 40 14 08
 Contact www.brouwland.com
 Web www.brouwland.com