Carafa® Special type 1 Weyermann 800-1000 EBC 1 kg

Art. 051.215.2

https://www.brouwland.com/nl/qr/051.215.2

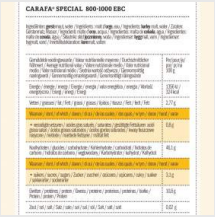
Wordt à rato van enkele procenten (max 5%) gebruikt in brown ales, porters, donkere abdijbieren... Wordt gemaakt van gerst zonder zemelen en heeft daardoor een zachtere smaak met minder bitterheid. Bevat gluten.

Roostmouten
Deze donkergekleurde, geroosterde mouten worden gebruikt voor het maken van donkere bieren zoals stout, donkere abdijbieren... Geeft een nootachtige tot geroosterde smaak aan je bier, afhankelijk van de gebruikte dosis. Gebruik deze mouten in kleine hoeveelheden van 1 tot 5%.

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

Door de wereldwijde trend naar steeds meer speciaalbieren met karakter en de groeiende populariteit van deze bieren bij de consument, worden speciaalmouten 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 speciaalmouten 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 speciaalmouten. Het Malt Aroma Wheel® is een gedeponeerd handelsmerk van mouterij Weyermann® in Bamberg, Duitsland.



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	1.013 kg
Lengte	24.2 cm
Hoogte	4.3 cm
Breedte	21 cm
EAN code	5420069802554

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - België

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