



Art. 051.244.2

<https://www.brouwland.com/nl/qr/051.244.2>

tarwemout eik gerookt Weyermann 4-6 EBC 5 kg

Afkomstig van Duitse top kwaliteit lentetarwe. Geeft het fijnste gerookte eik aroma en smaak. Stort 80 %.

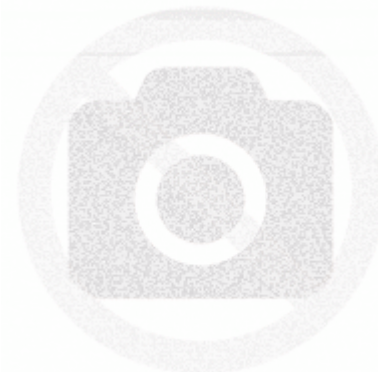
Tarwemouten

Basismout voor alle tarwebieren. Lichte tarwemout wordt ook in kleinere hoeveelheden gestort voor het verkrijgen van een 'brood'-toets.

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	5.026 kg
Lengte	43.5 cm
Hoogte	13.3 cm
Breedte	25.1 cm
EAN code	5425000391234