



Abbey malt® Weyermann 40-50 EBC 1 kg

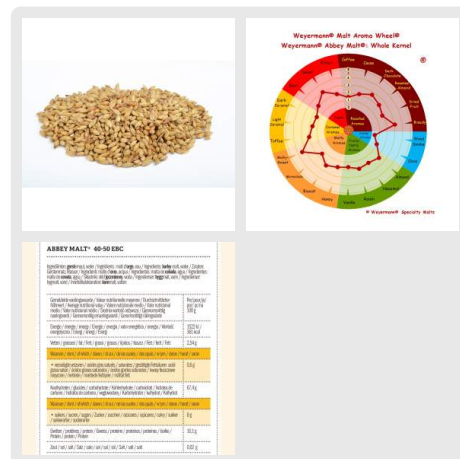
Geproduceerd van zomergerst van hoge kwaliteit. Hoge mate van modificatie van zowel eiwitten als zetmelen. Uitstekende broosheid. Lage betaglucaangehaltes. Hoog zuurgehalte. Hoog moutaromatisch. Voegt diep-amber tot roodbruine kleur, moutigheid, body en mondgevoel aan het eindproduct toe. Bevordert de smaakstabiliteit. Bevat gluten.

Smaak: intens moutaroma; tonen van honing, noten en chocolade

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 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 gedeponeerd handelsmerk van mouterij Weyermann® in Bamberg, Duitsland.



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	1.013 kg
Lengte	23 cm
Hoogte	7.2 cm
Breedte	20.1 cm
EAN code	5420069802509

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