Extra Pale Premium Pilsner Weyermann 2 - 2,5 EBC 5 kg

Art. 051.250.9

https://www.brouwland.com/nl/qr/051.250.9

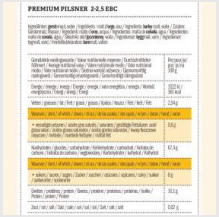
Perfecte storting voor extra blonde lagers. Excellente modificatie en gunstige eiwit- en glucaangehaltes. Excellente filtratie-eigenschappen. Geeft het bier een stevige body en mondgevoel maar tevens een goede schuimontwikkeling en schuimhoudbaarheid. Veelzijdige mout met hoge extractefficiëntie voor het betrouwbaar brouwen van lagers in elke (pub)brouwerij. Optimale opbrengst met om het even welke brouwmethode: ééntraps- of meertraps infusie tot decoctie. 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 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	35 cm
Hoogte	9 cm
Breedte	26 cm
EAN code	5425000391388

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