



Art. 051.341.6

<https://www.brouwland.com/nl/qr/051.341.6>

Weyermann BIO pale ale mout 5,5-7,5 EBC 25 kg

Gemaakt van tweerijige zomergerst van hoge kwaliteit van gecertificeerde biologische teelt. Geeft uitstekende body en lichte kleur. Gebrouwen volgens speciaal proces voor "Engelse" karakteristieken. Hoog gemodificeerd voor gebruik met zowel eenfasige als meerfasige infusie. Perfect basisgraan voor alle alesoorten, maar geeft ook prachtige resultaten bij het brouwen van pils. Lage eiwit- en glucaangehaltes voor gemakkelijke klaring en hoge extractefficiëntie. Geeft uitstekende body, lichte kleur en complexe moutigheid aan het eindproduct.

Smaak: tonen van brood, gedroogd fruit en honing

Basismouten

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

Grote bestelling? Maak gebruik van onze Weyermann moutservice en laat je mouten rechtstreeks leveren.

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 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 gedeponerd handelsmerk van mouterij Weyermann® in Bamberg, Duitsland.



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	25.5 kg
Lengte	79 cm
Hoogte	12.5 cm
Breedte	50 cm
EAN code	5420069841003