



Art. 051.348.1

<https://www.brouwland.com/nl/qr/051.348.1>

## Weyermann BIO CaraMunich® 110-130 EBC 25 kg

Geproduceerd van zomergerst van hoge kwaliteit van gecertificeerde biologische teelt. Goudbruine, licht aromatische korrels. Voegt donkere amber- tot diepe koperachtige kleur aan het eindproduct toe. Voegt mondgevoel evenals rijk moutaccent aan het brouwsel toe. Bevat gluten.

**Smaak:** intense karamelaroma; tonen van biscuit

### Caramelmouten

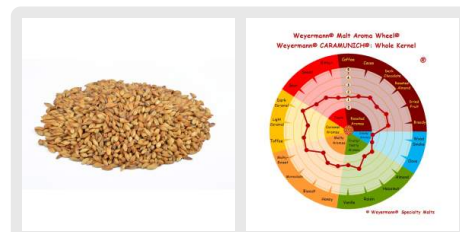
Het woord zegt het zelf: het zijn mouten waarvan de graankorrel gedeeltelijk gekarameliseerd of versuikerd is. Ze worden veelal gebruikt om het mondgevoel en de body van het bier te verhogen en om de schuimstabiliteit te verbeteren.

**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 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	25.5 kg
Lengte	79 cm
Hoogte	12.5 cm
Breedte	50 cm
EAN code	5420069841065