



Weyermann BIO chocolade roggemout 500-800 EBC 25 kg

Art. 051.352.3

<https://www.brouwland.com/nl/qr/051.352.3>

Geproduceerd van rogge van hoge kwaliteit van gecertificeerde biologische teelt. Zorgvuldig en gelijkmatig geroosterde roggemout. Versterkt diepe ondoorzichtigheid, aroma en romigheid van donkere bieren.

Smaak: milde tonen van koffie, chocolade, noten en brood

Roostmouten

Deze donkergekleurde, geroosterde mouten worden gebruikt voor het maken van donkere bieren zoals stout, donkere abdijbieren... Geeft een nootachtige tot geroosterde smaak aan je bier, afhankelijk van de gebruikte dosis. Gebruik deze mouten in kleine hoeveelheden van 1 tot 5%.

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 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	25.5 kg
Lengte	79 cm
Hoogte	12.5 cm
Breedte	50 cm
EAN code	5420069841102