



Art. 051.368.9

<https://www.brouwland.com/nl/qr/051.368.9>

Weyermann BIO roggemout 4-10 EBC 25 kg

Geproduceerd van rogge van hoge kwaliteit van gecertificeerde biologische teelt. Verleent biscuitachtige, soepele, bijna olieachtige, (kenmerkende) roggecomponent aan het eindproduct.

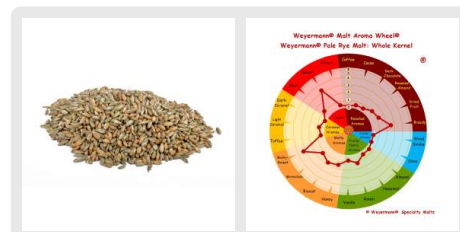
Smaak: sterke nadruk op kenmerkend roggearoma; moutig-zoet; tonen van brood en honing.

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 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	5420069841164