BROUWLAND

Art. 051.805.0

https://www.brouwland.com/nl/qr/051.805.0

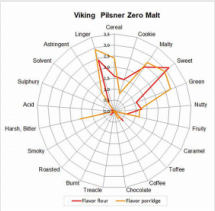
Viking Pils Zero Mout - 3-4,5 EBC - 5 kg

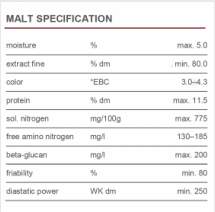
Viking Pilsner Zero Malt is gemaakt van tweerijige null-LOX zomergerst. Null-LOX variëteiten hebben als bijzondere eigenschap dat er geen lipoxygenaseactiviteit is, wat een positieve invloed heeft op de smaakstabiliteit van het bier. De week- en kiemomstandigheden worden zo gekozen dat een gelijkmatige kieming en homogene modificatie worden bevorderd. De eindtemperatuur van de toegevoerde lucht is gewoonlijk 80-85 °C. De smaak van Pilsner Zero Malt lijkt sterk op traditionele pilsmout en wordt gewoonlijk beschreven als moutig, licht nootachtig en zoet. Uitstekende mout voor alle moutbieren, maar er is genoeg activiteit en karakter voor gebruik als basismout in veel brouwtoepassingen. Bevat gluten.

VIKING MALT

Toepassingen
Voor alle soorten bier. Dosering tot maximaal 100%.

Wist je dat?
Pilsmout wordt vaak gebruikt als standaardnaam voor moutsoorten van hoge kwaliteit die voor het brouwen van om het even welk bier kunnen worden gebruikt. Andere mogelijke namen zijn lager-, basis- of palemout. Ook Viking Pilsner Zero Malt maakt daar deel van uit.




MALT SPECIFICATION

moisture	%	max. 5.0
extract fine	% dm	min. 80.0
color	°EBC	3.0–4.3
protein	% dm	max. 11.5
sol. nitrogen	mg/100g	max. 775
free amino nitrogen	mg/l	130–185
beta-glucan	mg/l	max. 200
friability	%	min. 80
diastatic power	WK dm	min. 250

PILSNER ZERO MALT 3-4.5 EBC

Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	5.026 kg
Lengte	44 cm
Hoogte	7 cm
Breedte	27 cm
EAN code	5420069833565

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