



Viking Tarwemout - 3,5-6,5 EBC - 5 kg

Tarwemout is gemaakt van hoogwaardige tarwe. Er worden variëteiten gebruikt die geschikt zijn voor het brouwen. Het moutproces verschilt niet veel van de pils moutproductie. De eindtemperatuur van de toegevoerde lucht is normalerwijze 72-80 °C.

Toepassingen

Tarwemout wordt voornamelijk gebruikt voor tarwebieren en een aantal andere bieren van hoge gisting. Tarwemout wordt ook gebruikt voor lagerbieren om de smaak te verrijken en om de schuimstabiliteit te verbeteren. Gewoonlijk wordt voor tarwebieren ongeveer 50% van het schrootsel gebruikt. Voor premiumlagers is dat 20%.

Wist je dat?

Tarwemout heeft in tegenstelling tot gerstemout geen kaf, wat het filteren van tarwebieren gewoonlijk bemoeilijkt. Tarwe bevat ook meer eiwitten dan gerst, wat eigenlijk een positieve invloed heeft op de schuimhoudbaarheid van het bier.



MALT SPECIFICATION		
moisture	%	max. 8.0
extract fine	% dm	min. 82.0
color	°EBC	3.5-6.5
pH		5.7-6.3
protein	% dm	max. 13.0
sol. nitrogen	mg/100 g	max. 800
free amino nitrogen	mg/l	90-150
viscosity *	mPas	max. 2.0
diastatic power	WK dm	min. 250

* (measured at 8.6 %)

Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	5.026 kg
Lengte	44 cm
Hoogte	7 cm
Breedte	27 cm
EAN code	5420069833664

Brouwland bv
 BE 0412.461.618
 Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - België

Tel. +32 11 40 14 08
 Contact www.brouwland.com
 Web www.brouwland.com