



Viking Chocolate Dark Mout - 800-1000 EBC - 25 kg

Chocolate Dark Malt wordt geproduceerd door het roosteren van pils mout. De eindtemperatuur en roostertijd zijn iets lager in vergelijking met onze Black Malt. Chocolate Dark Malt heeft geen amylolytische activiteit. De hoeveelheid fermenteerbaar extract is vrij laag. Bevat gluten.

Toepassingen

Chocolate Dark Malt zit vooral in schrootsels voor porters en stouts, maar de mout kan ook worden gebruikt voor andere donkergekleurde bieren, zoals donkere ales, vanwege de sterke kleurwaarde. Chocolate Dark Malt draagt bij aan geroosterde smaken en aroma's met een vleugje donkere chocolade en koffie in elk bier. Al met een vrij lage dosering kan een opmerkelijke kleurtoename worden verkregen, samen met veranderingen in smaak en aroma. De gebruikelijke dosering van Chocolate Dark Malt is meestal minder dan 10%.

Wist je dat?

Chocolademout wordt in tegenstelling tot karamelmout verkregen uit droge mout, die tijdens het roosteren wordt gekaramelliseerd als gevolg van de blootstelling van suikers aan een hoge temperatuur.



Viking Chocolate Dark Malt

CHOCOLATE DARK MALT 800-1000 EBC

Productie geschied van dit product, zie pagina 10. Viking Malt wordt niet geïmponeerd door het gebruik van deze informatie. Het is de verantwoordelijkheid van de koper om de juiste informatie te verkrijgen voor zijn of haar eigen gebruik. Het is de verantwoordelijkheid van de koper om de juiste informatie te verkrijgen voor zijn of haar eigen gebruik. Het is de verantwoordelijkheid van de koper om de juiste informatie te verkrijgen voor zijn of haar eigen gebruik.

MALT SPECIFICATION		
moisture	%	max. 5.0
extract fine	% dm	min. 67.0
color	*EBC	800-1000

Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	25 kg
Lengte	79 cm
Hoogte	12.5 cm
Breedte	50 cm
EAN code	5420069833381

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