



Art. 051.897.7

<https://www.brouwland.com/nl/qr/051.897.7>

Viking BIO Munich - 14-20 EBC - 25 kg

Temperaturen van 110-120 °C bij het afeesten geven de mout een aromatisch, nootachtig karakter. De hoge temperatuur bij het afeesten resulteert in een beduidend lagere enzymactiviteit in vergelijking met pils mout.

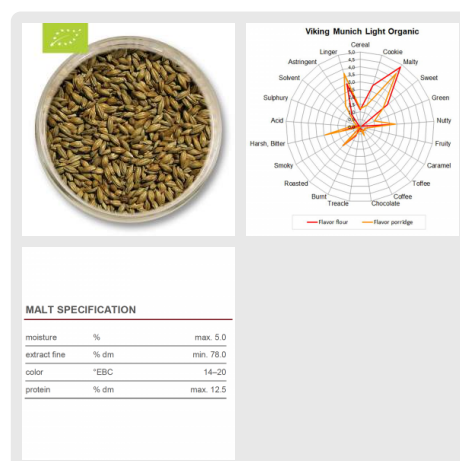
Toepassingen

Biologische mout uit München is de ideale mout voor donkere lagers, festivalbieren en bocks en versterkt de moutige en volle smaak ervan. Bij het bedenken van het brouwrecept moet rekening worden gehouden met de verminderde enzymactiviteiten.

Wist je dat?

Al onze biologische mouten worden geproduceerd uit speciaal, zorgvuldig geselecteerde brouwgerstvariëteiten, geteeld volgens de normen van de biologische landbouw. De gewassen worden geteeld zonder gebruik van kunstmest, herbiciden en genetisch gemodificeerde organismen (GMO's). Zorgvuldig geplande wisselteelt met een cyclus van enkele jaren is ook van cruciaal belang.

 **VIKING MALT**



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	25 kg
Lengte	79 cm
Hoogte	12.5 cm
Breedte	50 cm
EAN code	5420069833442

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