



Viking Lightly Peated Mout - 7-10 EBC - 25 kg

Deze mout smaakt net als pils mout ietwat naar turf en rook. Er worden variëteiten gebruikt die geschikt zijn voor het afeesten van turf. Door de relatief lage verwerkingstemperaturen blijven de enzymatische activiteiten en andere goede brouweigenschappen behouden.


Toepassingen

Licht geturfde mout kan worden gebruikt in distilleerderijen bij de productie van whisky. Aangezien de smaak en het smaakprofiel van licht geturfde mouten niet te overweldigend zijn, kunnen ze in het brouwproces worden beschouwd als pils mout met een speciaal aroma. In bakkerijen kan licht geturfde mout ook als specerij worden gebruikt.

Wist je dat?

In Polen wordt de brouwgerst rechtstreeks geleverd door de gespecialiseerde boerderijen in de buurt van onze mouterij. De gemiddelde afstand is slechts ongeveer 50 km.





MALT SPECIFICATION

moisture	%	max. 9.0
extract fine	% dm	min. 81.0
color	*EBC	max. 10
protein	% dm	max. 12.0
total phenols	ppm	3.0-10.0

LIGHTLY PEATED MALT 7-10 EBC

Lightly peated malt is brewed from a mixture of malted barley and malted wheat. The peat is added during the malting process. The peat is a natural product of the bog and is used to give the malt a characteristic smoky flavor. The peat is made from peat bogs in Scotland and is used to give the malt a characteristic smoky flavor. The peat is made from peat bogs in Scotland and is used to give the malt a characteristic smoky flavor.

Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

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

Gewicht 25 kg
Lengte 79 cm
Hoogte 12.5 cm
Breedte 50 cm
EAN code 5420069833473