



Brewferm moutpakket - Roasted lumberjack - 20 l

Een heerlijke dikke koffiestout met een romige lactose finish. De gebrande koffiebonensmaak wordt natuurlijk verkregen door de toevoeging van Amoretti Espresso Coffee. Een stout gebrouwen the American way: sweet & heavy. Ideaal om lang op fles te bewaren, als je dat kan.

- Begindichtheid: 1072
- Alc.: 8% vol
- EBU: 80
- EBC: 150
- Voor 20 liter
- Gisting: optimale temperatuur: 20-25°C

Ingrediënten: Pilsnoot 2,5-4 EBC (**gerst**), bruine kandijnsuiker, Carafa Special type III 1300-1500 EBC (**gerst**), havervlokken, **lactose**, Special B mout 260-320 EBC (**gerst**), Black mout 1200-1450 EBC (**gerst**), Chocolate mout 800-1000 EBC (**gerst**), Amoretti Espresso Coffee (rietsuiker, dextrose, fructose, natuurlijk aroma (bevat koffie), kleurstof: karamel), hop, biergist. De mout is ongeschroot.

Brewferm® moutpakketten

Je wilt zelf bier brouwen met granen maar je hebt geen recept bij de hand of je weet niet hoe eraan te beginnen? Dan zijn de kant-en-klare moutpakketten van Brewferm® de ideale oplossing. Deze moutpakketten bevatten alle benodigde ingrediënten voor het brouwen van 15-20 liter bier: de mouten, eventueel speciale granen (tarwe, maïsvlokken, ...), hop, mogelijke kruiden of een natuurlijke smaak van Amoretti en een droge biergist. Samengesteld door onze brouwmeester volgens beproefde recepten en netjes afgewogen en verpakt voor een optimale versheid. Met uitgebreide gebruiksaanwijzing, duidelijke brouwfiche en maïschschema. Als je nog geen brouwuitrusting hebt, kan je met het startpakket 'Superior' gas of elektrisch alle benodigde brouwmaterialen in huis halen (zie links onderaan).



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	8.86 kg
Lengte	31.5 cm
Hoogte	23.3 cm
Breedte	23.7 cm
EAN code	5420069831547