

CARA 120 MD



Kleur wort:



MOUISOORT: Karamelmouten

Onze Cara 120 MD is een donker karamelmout dat geproduceerd wordt in de roosttrommel. Door de temperatuur stelselmatig te verhogen krijgt dit mout zijn intens karamelzoet aroma en smaak, maar ook zijn donkere kleur.

Cara 120 MD wordt gebruikt in zeer veel Belgische brouwerijen voor de productie van abdijbieren.

Alle gekaramelliseerde mouten hebben reeds vanaf 5% een positieve effect op de schuimstabiliteit.

Deze gekaramelliseerde mout kan gebruikt worden tot 25% van de moutstorting.

Eigenschappen



| | |
|------------|--|
| KLEUR EBC: | 120 |
| LOVIBOND: | 45,00 |
| SMAAK: | Sterk karamel smaak met een zoete smaak |
| GEBRUIK: | Abbey Beers Stout Porter Barleywine Flemish Old Brown Dark Ale Belgian Quadrupel |
| MOUISOORT: | Tot 25% |

Technische specificaties

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| VARIËTEIT: | 6 rij-ige Europese winterbrouwergerst |
| VOCHTIGHEID: | max 6% |
| KLEUR: | 100 - 140 EBC |
| FIJN EXTRACT: | min 74 % |
| TOTAAL EIWIJ: | max 12.5 % |
| PH: | 5.2 - 5.6 |