

# CARA 200 MD



**Kleur wort:**




**MOUTSOORT:** Karamelmouten

Onze Cara 200 MD is een zeer donker karamelmout dat geproduceerd wordt in de roosttrommel. Na de karamellisatie ondergaat dit mout een intense droging bij hoge temperatuur. Hierdoor wordt de karamelzoete smaak bevordert en krijgt deze mout zijn donkere kleur. Cara 200 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 15% van de moutstorting.

## Eigenschappen



<b>KLEUR EBC:</b>	200
<b>LOVIBOND:</b>	75,00
<b>SMAAK:</b>	Donkere karamel
<b>GEBRUIK:</b>	Abbey Beers   Stout   Speciale Belge   Porter   Barleywine   Flemish Old Brown   Dark Ale   Belgian Quadrupel   Belgian Brown
<b>MOUTSTORT:</b>	Tot 15%

## Technische specificaties

<b>VARIËTEIT:</b>	6 rij-ige Europese winterbrouwgerst
<b>VOCHTIGHEID:</b>	max 5,5%
<b>KLEUR:</b>	180 - 220 EBC
<b>FIJN EXTRACT:</b>	min 74 %
<b>TOTAAL EIWIT:</b>	max 12.5 %
<b>PH:</b>	5.2 - 5.6