

CARA 50 MD



Kleur wort:



MOUTSOORT: Karamelmouten

Onze Cara 50 MD is een licht karamelmout dat geproduceerd wordt in de roosttrommel. Door de karamellisatie en een lage temperatuur tijdens het drogen krijgt dit mout zijn specifieke smaak.

De Cara 50 MD mout 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:	50
LOVIBOND:	20,00
SMAAK:	Sterk karamel smaak met een zoete honing toets
GEBRUIK:	Abbey Beers Stout Porter Barleywine Flemish Old Brown Dark Ale Belgian Quadrupel Belgian Brown
MOUTSTORT:	Tot 25%

Technische specificaties

VARIËTEIT:	6 rij-ige Europese winterbrouwgerst
VOCHTIGHEID:	max 6.5 %
KLEUR:	40 - 60 EBC
FIJN EXTRACT:	min 75 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.5 %
PH:	5.3 - 5.7