

KARREWHEAT 77 MD



Kleur wort:



MOUTSOORT: Karamelmouten, Speciaalmouten

Onze Karrewheat 77 MD mout wordt geproduceerd door onze Wheat Malt MD te karamelliseren in de roosttrommel in plaats van deze te eesten. Door de karamellisatie en een lage temperatuur tijdens het drogen krijgt deze mout zijn specifieke smaak.

De Karrewheat 77 MD zorgt, naast het typische tarwekarakter, voor een voller bier en geeft toetsen van warm brood, koekjes en toffee. Deze mout bevat geen enzymen en moet dus gemengd worden met mout met hoog diastatisch vermogen.

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:	77
LOVIBOND:	30,00
SMAAK:	toetsen van warm brood, koekjes, toffee en lichte karamel
GEBRUIK:	Abbey Beers Stout Porter Barleywine Flemish Old Brown Dark Ale Belgian Quadrupel Belgian Brown
MOUTSTORT:	Tot 25%

Technische specificaties

VARIËTEIT:	Afhankelijk van het contract
VOCHTIGHEID:	max 6.0 %
KLEUR:	70 - 100 EBC
FIJN EXTRACT:	min 74 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.5 %