

# TOASTED RYE 40 MD



**Kleur wort:**

MOUTSOORT: Roostmouten, Speciaalmouten

Onze Toasted Rye 40 MD mout wordt geproduceerd door onze Rye Malt MD zacht te roosteren in de roosttrommel. Deze mout geeft dezelfde moutige en kruidige smaak aan je bier als de gewone Rye Malt MD, met extra toetsen van koekjes en warm brood.

Deze Toasted Rye 40 MD mout kan perfect gebruikt worden in alle roggebieren om er een extra complexiteit aan toe te voegen.

Deze geroosterde mout kan gebruikt worden tot 30% van de moutstorting.

## Eigenschappen



KLEUR EBC:	40
LOVIBOND:	15,00
SMAAK:	Zacht geroosterd, koekjes, warm brood, fijne kruidigheid
GEbruik:	Abbey Beers   Stout   Saison   Rye Beer   Porter   Dark Ale   Belgian Quadrupel   Belgian Brown
MOUTSTORT:	Tot 30%

## Technische specificaties

VARIËTEIT:	Rogge
VOCHTIGHEID:	max 6.0 %
KLEUR:	30 - 50 EBC