

AMBER - AROMATIC® MD



Kleur wort:



MOUTSOORT: Eestmouten

Onze Amber - Aromatic® MD mout kiemen we intensief en eesten we bij hogere temperaturen waardoor er bij de productie van deze mouten zéér véél maillard reacties optreden die de mout een sterk moutaroma geven. Het bier krijgt een diep rode kleur.

Amber mout zorgt voor een duidelijke verbetering van de schuimstabiliteit.

Amber - Aromatic ® MD heeft een lage enzymatische activiteit, waardoor deze geëeste mout kan gebruikt worden tot 30% van de moutstorting.

Eigenschappen



KLEUR EBC: 50
LOVIBOND: 20,00
SMAAK: Zeer sterk moutig karakter
GEBRUIK: Stout Speciale Belge Porter Barleywine Flemish Old Brown Dark Ale Belgian Quadrupel Belgian Brown
MOUTSTORT: Tot 30%

Technische specificaties

VARIËTEIT:	2-row summerbarley
VOCHTIGHEID:	max 4.5 %
KLEUR:	40 - 60 EBC
FIJN EXTRACT:	min 79 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.0 %
PH:	5.2 - 5.7