

SPECIAL B® MD



Kleur wort:



MOUTSOORT: Karamelmouten, Speciaalmouten

Onze Special B® MD is de donkerste van de karamelmouten. Door een uniek dubbel drogingsproces krijgt de Special B® zijn uniek aroma en smaak. Special B® mout heeft een stevige karamelsmaak en wordt vaak in verband gebracht met de rozijnachtige smaak van sommige Belgische abdijbieren.

Als u minder bitterheid wenst in uw bier, kan Special B® mout, MRoost 900 en 1400 vervangen.

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



KLEUR EBC:	300
LOVIBOND:	115,00
SMAAK:	Stevige karamel smaak, rozijnen, vijgen, toffee
GEBRUIK:	Abbey Beers Stout Speciale Belge Rye Beer Porter Barleywine Flemish Old Brown Dark Ale Belgian Quadrupel Belgian Brown
MOUTSTORT:	Tot 15%

Technische specificaties

VARIËTEIT:	6 rij-ige Europese winterbrouwergerst
VOCHTIGHEID:	max 5%
KLEUR:	270 - 350 EBC
FIJN EXTRACT:	min 72 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.5 %
PH:	4,5 - 5,5