

BISCUIT® 50 MD



Kleur wort:



MOUTSOORT: Roostmouten, Speciaalmouten

Onze Biscuit® 50 MD mout is de lichtste roostmout in ons gamma en wordt geproduceerd in de roosttrommel.

Door de mout meteen te roosteren krijgt het zijn typische smaak en aroma's van warm brood en koekjes. En krijgt deze Biscuit® 50 MD mout zijn granaatbruine kleur.

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

Eigenschappen



KLEUR EBC:	50
LOVIBOND:	20,00
SMAAK:	Warm brood en koekjes
GEBRUIK:	Abbey Beers Stout Speciale Belge Porter Barleywine Flemish Old Brown Dark Ale Belgian Quadrupel Belgian Brown
MOUTSTORT:	Tot 30%

Technische specificaties

VARIËTEIT:	6 rij-ige Europese winterbrouwgerst
VOCHTIGHEID:	max 4.5 %
KLEUR:	47 - 70 EBC
FIJN EXTRACT:	min 75 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.5 %
PH:	4,5 - 6,0