

# CARA 120 MD



**Kleur wort:**



MOUTSOORT: Karamelmouten

Onze Cara 120 MD is een donker karamelmout dat geproduceerd wordt in de roosttrommel. Door de temperatuur stelselmatig te verhogen krijgt dit mout zijn intens karamelzoet aroma en smaak, maar ook zijn donkere kleur.

Cara 120 MD wordt gebruikt in zeer veel Belgische brouwerijen voor de productie van abdijbieren.

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:	120
LOVIBOND:	45,00
SMAAK:	Sterk karamel smaak met een zoete smaak
GEBRUIK:	Abbey Beers   Stout   Porter   Barleywine   Flemish Old Brown   Dark Ale   Belgian Quadrupel
MOUTSTORT:	Tot 25%

## Technische specificaties

VARIËTEIT:	6 rij-ige Europese winterbrouwergerst
VOCHTIGHEID:	max 6%
KLEUR:	100 - 140 EBC
FIJN EXTRACT:	min 74 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.5 %
PH:	5.2 - 5.6