

MROOST 900 MD



Kleur wort:

MOUTSOORT: Roostmouten

Onze Mroost 900 MD mout of Chocolate mout is geroosterd in de roosttrommel op hoge temperaturen. Wanneer deze de gewenste kleur heeft bereikt, wordt deze mout snel afgekoeld. Deze Mroost 900 MD mout geeft een sterk aroma van chocolade, cacao bonen en koffie en kleurt het bier donker.

Door onze unieke productiemethode zijn onze geroosterde mouten minder wrang van smaak.

Deze geroosterde mout kan gebruikt worden tot 5% van de moutstorting.

Eigenschappen



KLEUR EBC:	900
LOVIBOND:	340,00
SMAAK:	Chocolade, cacao bonen, koffiebonen
GEBRUIK:	Abbey Beers Stout Porter Dark Ale Belgian Quadrupel Belgian Brown
MOUTSTORT:	Tot 5%

Technische specificaties

VARIËTEIT:	6 rij-ige Europese winterbrouwergerst
VOCHTIGHEID:	max 4.5 %
KLEUR:	800 - 1000 EBC
FIJN EXTRACT:	min 70 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.5 %
PH:	4.5 - 6.0