

MROOST WHEAT MALT 30 MD



Kleur wort:



MOUTSOORT: Roostmouten, Speciaalmouten

Onze Mroost Wheat Malt 30 MD wordt geproduceerd door onze Wheat Malt MD zacht te roosteren in de roosttrommel. Wanneer het de gewenste kleur heeft bereikt, wordt deze mout snel afgekoeld.

De Mroost Wheat Malt 30 MD zorgt, naast het typische tarwekarakter, voor een voller bier en geeft toetsen van hazelnoot en geroosterde amandelen.

Deze mout bevat geen enzymen en moet dus gemengd worden met mout met hoog diastatisch vermogen.

Deze geroosterde mout kan gebruikt worden tot 20% van de moutstorting.

Eigenschappen



Technische specificaties

VARIËTEIT:	Tarwemout
VOCHTIGHEID:	max 5.0 %
KLEUR:	23 - 35 EBC
FIJN EXTRACT:	min 75 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.5 %
PH:	4.0 - 6.0