

# WHEAT MALT MD



**Kleur wort:**



**MOUTSOORT:** Eestmouten, Speciaalmouten

Onze Wheat Malt MD geeft de specifieke smaak en troebelheid aan jouw tarwe- of witbier.

Voeg kleine hoeveelheden van deze tarwemout toe aan je bieren voor een mooiere schuimkraag en het behoud ervan.

Wheat malt MD heeft een redelijk hoge enzymatische activiteit, waardoor deze geëeste mout kan gebruikt worden tot 70% van de moutstorting.

## Eigenschappen

<b>KLEUR EBC:</b>	3
<b>LOVIBOND:</b>	1,80
<b>SMAAK:</b>	Specifieke fijne tarwe smaak
<b>GEBRUIK:</b>	Stout   Speciale Belge   Sour Ale   Saison   Rye Beer   Porter   Pale ale   Barleywine   Lambic   India Pale Ale   Fruit beer   Flemish Old Brown   Dark Ale   Belgian White   Belgian Triple   Belgian Quadrupel   Belgian Brown   Belgian Blonde
<b>MOUTSTORT:</b>	Tot 70%

## Technische specificaties

<b>VARIËTEIT:</b>	afhankelijk van contract
<b>VOCHTIGHEID:</b>	max 6.5 %
<b>KLEUR:</b>	max 3.5 EBC
<b>KOOKKLEUR WORT:</b>	max 6.5 EBC
<b>FIJN EXTRACT:</b>	min 83 %
<b>VERSCHIL FIJN/GROF GEMALEN EXTRACT:</b>	max 2.5 %
<b>OPLOSBAAR EIWIT:</b>	max 5.5 %
<b>TOTAAL EIWIT:</b>	max 12.5 %
<b>WORT VISCOSITEIT:</b>	max 1.99 cp
<b>PH:</b>	max 6.3