

# AMBER - AROMATIC® MD



## Kleur wort:



MOUTSOORT: Eestmouten

Onze Amber - Aromatic® MD mout kiemen we intensief en eesten we bij hogere temperaturen waardoor er bij de productie van deze mouten zéér véél maillard reacties optreden die de mout een sterk moutaroma geven. Het bier krijgt een diep rode kleur.

Amber mout zorgt voor een duidelijke verbetering van de schuimstabiliteit.

Amber - Aromatic® MD heeft een lage enzymatische activiteit, waardoor deze geëeste mout kan gebruikt worden tot 30% van de moutstorting.

## Eigenschappen



|            |   |
|------------|---|
| KLEUR EBC: | 50  |
| LOVIBOND:  | 20,00   |
| SMAAK:     | Zeer sterk moutig karakter  |
| GEBRUIK:   | Stout   Speciale Belge   Porter   Barleywine  <br>Flemish Old Brown   Dark Ale   Belgian Quadrupel  <br>Belgian Brown |
| MOUTSTORT: | Tot 30%   |

## Technische specificaties

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| VARIËTEIT:    | 2-row summerbarley |
| VOCHTIGHEID:  | max 4.5 %          |
| KLEUR:        | 40 - 60 EBC        |
| FIJN EXTRACT: | min 79 %           |
| TOTAAL EIWIT: | max 12.0 %         |
| PH:           | 5.2 - 5.7          |