

AROMA 100 MD



Kleur wort:



MOUTSOORT: Eestmouten

Onze Aroma 100 MD mout is een veelzijdige mout, dat intensief wordt gekiemd en geëest waardoor het een sterk moutaroma krijgt.

De mout verhoogt de smaakstabiliteit en de volheid van het bier en zorgt voor een meer intense bierkleur.

Aroma 100 MD heeft een lage enzymatische activiteit, waardoor deze geëeste mout kan gebruikt worden tot 20% van de moutstorting.

Eigenschappen



KLEUR EBC:	100
LOVIBOND:	38,00
SMAAK:	Uitgesproken moutig karakter
GEBRUIK:	Abbey Beers Stout Speciale Belge Porter Barleywine Flemish Old Brown Dark Ale Belgian Quadrupel Belgian Brown
MOUTSTORT:	Tot 20%

Technische specificaties

VARIËTEIT:	2-row summerbarley
VOCHTIGHEID:	max 4.5 %
KLEUR:	90 - 110 EBC
FIJN EXTRACT:	min 77 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.0 %
PH:	5.0 - 5.7