

CARA 20 MD



Kleur wort:



MOUTSOORT: Karamelmouten

Onze Cara 20 MD is een zeer licht karamelmout dat geproduceerd wordt in de roosttrommel. Door de karamellisatie en een lage temperatuur tijdens het drogen krijgt dit mout zijn specifieke smaak.

Door zijn lage kleur kan Cara 20 MD zelfs in kleine hoeveelheden aan jouw pilsbieren toegevoegd worden, voor meer diepgang, body en complexiteit. Alle gekarameliseerde mouten hebben reeds vanaf 5% een positieve effect op de schuimstabiliteit.

Deze gekaramelliseerde mout kan gebruikt worden tot 30% van de moutstorting.

Eigenschappen



KLEUR EBC:	20
LOVIBOND:	8,00
SMAAK:	Lichte karamel
GEbruik:	All types of beer
MOUTSTORT:	Tot 30%

Technische specificaties

VARIËTEIT:	6 rij-ige Europese winterbrouwergerst
VOCHTIGHEID:	max 9.5 %
KLEUR:	15 - 27 EBC
FIJN EXTRACT:	min 75 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.5 %
PH:	5.3 - 5.7