

# CHOCOLATE RYE 300 MD



Kleur wort:



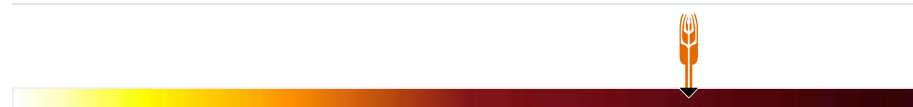
MOUTSOORT: Roostmouten, Speciaalmouten

Onze Chocolate Rye 300 MD mout wordt geproduceerd door onze Rye Malt MD te roosteren op hoge temperaturen in de roosttrommel. Deze mout geeft dezelfde moutige en kruidige smaak aan je bier als de gewone Rye Malt MD, met extra toetsen van chocolade, cacaobonen en koffiebonen.

Deze Chocolate Rye 300 MD mout kan perfect gebruikt worden in alle roggebieren om er een extra complexiteit aan toe te voegen.

Deze geroosterde mout kan gebruikt worden tot 5% van de moutstorting.

## Eigenschappen



KLEUR EBC:	300
LOVIBOND:	115,00
SMAAK:	Chocolade, cacaobonen, koffiebonen, fijne kruidigheid
GEBRUIK:	Stout   Rye Beer   Porter   Dark Ale   Belgian Quadrupel   Belgian Brown
MOUTSTORT:	Tot 5%

## Technische specificaties

VARIËTEIT:	Rogge
VOCHTIGHEID:	max 4.5 %
KLEUR:	250 - 350 EBC