

# MROOST 1400 MD



**Kleur wort:**




MOUTSOORT: Roostmouten

Onze Mroost 1400 MD mout of de-bittered black is geroosterd in de roosttrommel op hoge temperaturen. Wanneer deze de gewenste kleur heeft bereikt, wordt deze mout snel afgekoeld. Deze Mroost 1400 MD mout geeft een zeer sterk aroma van chocolade en cacaobonen en kleurt het bier donker.

Door onze unieke productiemethode zijn onze geroosterde mouten minder wrang van smaak.

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

## Eigenschappen



KLEUR EBC:	1400
LOVIBOND:	530,00
SMAAK:	Sterke koffie en cappucino, cacao
GEBRUIK:	Abbey Beers   Stout   Porter   Dark Ale   Belgian Quadrupel   Belgian Brown
MOUTSTORT:	Tot 5%

## Technische specificaties

VARIËTEIT:	6 rij-ige Europese winterbrouwgerst
VOCHTIGHEID:	max 4.5 %
KLEUR:	1300 - 1500 EBC
FIJN EXTRACT:	min 70 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.5 %
PH:	4.5 - 6.0