

MUNICH 15 MD



Kleur wort:

MOUTSOORT: Eestmouten



Onze Munich 15 MD heeft een uitgesproken moutig karakter en aroma. Deze Munich mout komt het karakter en de volheid van het bier ten goede en het krijgt een mooie oranje kleur.

Bij het af eesten bereiken we hogere temperaturen in vergelijking met onze Pilsen MD mout, dit resulteert in een beduidend lagere enzymatische activiteit. Hierdoor kan deze geëeste mout in alle biertypes tot 80% worden gestort.

Eigenschappen



KLEUR EBC:	15
LOVIBOND:	6,00
SMAAK:	Uitgesproken moutig karakter
GEBRUIK:	All types of beer
MOUWSTORT:	Tot 80%

Technische specificaties

VARIËTEIT:	2-row summerbarley
VOCHTIGHEID:	max 4.5 %
KLEUR:	13.5 - 16.5 EBC
KOOKKLEUR WORT:	20.0 - 24.0 EBC
FIJN EXTRACT:	min 79.5 %
VERSCHIL FIJN/GROF GEMALEN EXTRACT:	max 2.0 %
OPLOSBAAR EIWIJ:	max 5.0 %
TOTAAL EIWIJ:	max 12.0 %
KOLBACH:	35 - 50
BROOSHEID:	min 75 %
HELE ONGEMODIFICEERDE GRANEN:	max 3 % (vermelden?)
WORT VISCOSITEIT:	max 1.65 cp
PH:	max 6.0