

ORGANIC CARA MD



Kleur wort:



MOUTSOORT: BIO Mouten

Onze Organic Cara MD is een donker karamelmout dat geproduceerd wordt in de roosttrommel. Door de temperatuur stelselmatig te verhogen krijgt dit mout zijn intens karamelzoet aroma en smaak, maar ook zijn donkere kleur.

Organic Cara MD wordt gebruikt in zeer veel Belgische brouwerijen voor de productie van abdijbieren.

Alle gekaramelliseerde mouten hebben reeds vanaf 5% een positieve effect op de schuimstabiliteit.

Deze BIO gekaramelliseerde mout kan gebruikt worden tot 25% van de moutstorting.

Eigenschappen



KLEUR EBC:	125
LOVIBOND:	45,00
SMAAK:	Sterk karamel smaak met een zoete smaak
GEBRUIK:	Abbey Beers Stout Speciale Belge Porter Flemish Old Brown Dark Ale Belgian Quadrupel Belgian Brown
MOUTSTORT:	Tot 25%

Technische specificaties

VARIËTEIT:	2 rij-ige Europese BIO zomergerst
VOCHTIGHEID:	max 6%
KLEUR:	100 - 150 EBC
FIJN EXTRACT:	min 74 %
TOTAAL EIWIT:	max 15.5 %
PH:	5.2 - 5.6