

ORGANIC WHEAT MALT MD



Kleur wort:



MOUTSOORT: BIO Mouten

Onze Organic Wheat Malt MD geeft de specifieke smaak en troebelheid aan jouw tarwe- of witbier.

Voeg kleine hoeveelheden van deze tarwemout toe aan je bieren voor een mooiere schuimkraag en het behoud ervan.

Wheat malt MD heeft een redelijk hoge enzymatische activiteit, waardoor deze geëeste mout kan gebruikt worden tot 70% van de moutstorting.

Eigenschappen



KLEUR EBC: 4
LOVIBOND: 1,80
SMAAK: Specifieke fijne tarwe smaak
GEbruik: Stout Sour Ale Porter Pale ale Barleywine Lambic India Pale Ale Fruit beer Flemish Old Brown Dark Ale Belgian White Belgian Triple Belgian Quadrupel Belgian Brown Belgian Blonde
MOUTSTORT: Tot 70%

Technische specificaties

VARIËTEIT:	afhankelijk van contract
VOCHTIGHEID:	max 6.5 %
KLEUR:	max 4.5 EBC
KOOKKLEUR WORT:	max 6.5 EBC
FIJN EXTRACT:	min 81 %
VERSCHIL FIJN/GROF GEMALEN EXTRACT:	max 2.5 %
OPLOSBAAR EIWIT:	max 5.5 %
TOTAAL EIWIT:	max 13.5 %
WORT VISCOSITEIT:	max 1.99 cp
PH:	max 6.3