

PALE ALE 9 MD



Kleur wort:



MOUTSOORT: Eestmouten

Onze Pale Ale 9 MD mout wordt gemaakt van de beste 2 rij-ige Europese zomerbrouwergerst. Het mout wordt volledig gemodificeerd, langer en intensiever geëest dan onze Pilsen MD mout.

Het geeft een gouden kleur, complexe moutigheid en een uitstekende body aan het eindproduct.

Dankzij optimale week- en kiemomstandigheden wordt een homogene modificatie bevorderd, waardoor deze Pale Ale 9 mout in 1 stap of meerstaps maischschemata kan gebruikt worden. Tevens zorgen lage eiwit- en glucaangehaltes voor gemakkelijke klaring en hoge extractefficiëntie van deze mout.

Door zijn hoge enzymatische activiteit kan deze geëeste mout in alle biertypes tot 100% worden gestort.

Eigenschappen

KLEUR EBC:	9
LOVIBOND:	3,80
SMAAK:	moutig
GEBRUIK:	All types of beer
MOUTSTORT:	Tot 100%

Technische specificaties

VARIËTEIT:	2- row summerbarley
VOCHTIGHEID:	max 4.5 %
KLEUR:	8.0 - 10.0 EBC
KOOKKLEUR WORT:	12.0 - 14.0 EBC
FIJN EXTRACT:	min 80 %
VERSCHIL FIJN/GROF GEMALEN EXTRACT:	max 2.0 %
OPLOSBAAR EIWIT:	max 5.0 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.0 %
KOLBACH:	35 - 50
BROOSHEID:	min 75 %
HELE ONGEMODIFICEERDE GRANEN:	max 3 % (vermelden?)
WORT VISCOSITEIT:	max 1.65 cp
PH:	max 6.1