

AROMA 150 MD

Kleur wort:

MOUTSOORT: Eestmouten



Onze Aroma 150 MD mout is een veelzijdige mout die intensief wordt gekiemd en geëest waardoor het een zeer sterk moutaroma krijgt. Het mout verhoogt de smaakstabiliteit en de volheid van het bier en zorgt voor een meer intense bierkleur.

Aroma 150 MD heeft een lage enzymatische activiteit, waardoor deze geëeste mout kan gebruikt worden tot 20% van de moutstorting.

Eigenschappen



KLEUR EBC:	150
LOVIBOND:	60,00
SMAAK:	Uitgesproken moutig karakter
GEBRUIK:	Stout Porter Barleywine Flemish Old Brown Dark Ale Belgian Quadrupel Belgian Brown
MOUTSTORT:	Tot 20%

Technische specificaties

VARIËTEIT:	2-row summerbarley
VOCHTIGHEID:	max 4.5 %
KLEUR:	125 - 175 EBC
FIJN EXTRACT:	min 75 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.0 %
PH:	5.0 - 5.7