

# RYE MALT MD



**Kleur wort:**



MOUTSOORT: Eestmouten, Speciaalmouten

Onze Rye Malt MD wordt geproduceerd uit Engelse rogge van hoge kwaliteit. Rogge weekt minder lang dan gerst doordat deze sneller water opneemt. Tijdens het eesten laten we de temperatuur niet te hoog oplopen, zodat het zijn lichte kleur behoudt.

Door een hogere viscositeit filtreert roggemout minder goed dan tarwe- en gerstemout.

Rye Malt MD geeft een typische rogge kruidigheid aan het bier.

Deze geëeste mout kan gebruikt worden in verschillende hoeveelheden naargelang de gekozen bierstijl en het type brouwzaal voorhanden.

## Eigenschappen



KLEUR EBC:	7
LOVIBOND:	3,20
SMAAK:	Moutig met een droge kruidigheid
GEBRUIK:	Stout   Saison   Rye Beer   Porter   Barleywine   India Pale Ale   Dark Ale   Belgian Quadrupel
MOUTSTORT:	Afhankelijk van de bierstijl

## Technische specificaties

VARIËTEIT:	Engelse Rogge
VOCHTIGHEID:	max 6.0 %
KLEUR:	4.0 - 10.0 EBC
FIJN EXTRACT:	min 81 %