CaraHell® Weyermann 20-30 EBC 1 kg

CaraHell® Weyermann 20-30 EBC 1 kg



Marque : Weyermann
Référence : 051.115.4

Prix : 3.40€

CaraHell® Weyermann 20-30 EBC 1 kg

Particulièrement utilisé dans des Ales, Hefe-weizen, Maibocks, bières d'abbaye blondes… Utilisez de 10 à 15%. Pour des arômes supplémentaires, un goût plus doux et une couleur plus profonde.

Malts caramel
Comme le mot l'indique: il s'agit des malts dont les grains sont partiellement caramélisés. Souvent utilisés pour augmenter le corps et le goût de la bière et pour améliorer la stabilité de la mousse.

Le Malt Aroma Wheel®, un outil de brassage précieux pour concevoir et décrire des recettes de bière

La tendance mondiale en faveur des bières de caractère toujours plus spéciales, ainsi que la reconnaissance croissante de ces bières par les consommateurs sont les principaux facteurs qui expliquent l'utilisation accrue de malts spéciaux dans les salles de brassage des petites, moyennes et grandes brasseries. Pour ce segment de marché florissant, Weyermann® propose la plus large gamme de variétés de malts.

Les nouvelles tendances en matière de saveurs renforcent la nécessité pour les brasseurs de disposer d'un vocabulaire standard grâce auquel ils peuvent exprimer les différentes caractéristiques des malts spéciaux qu'ils

utilisent dans leur empâtage. À cette fin, Weyermann® a développé un nouvel outil, le Malt Aroma Wheel®, qui guide les brasseurs lors de la sélection et de l'utilisation de leurs malts spéciaux. Le Malt Aroma Wheel® est une marque déposée de Weyermann® malting Company of Bamberg, Allemagne.

Lien vers la fiche du produit