CaraMunich® type 2 Weyermann 110-130 EBC 1 kg

CaraMunich® type 2 Weyermann 110-130 EBC 1 kg

Marque : Weyermann
Référence : 051.185.7

Prix : 2.99€

CaraMunich® type 2 Weyermann 110-130 EBC 1 kg

Graines mordorées, légèrement aromatiques. Ajoute une couleur ambre à rouge cuivre à la bière. Ajoute une fin de bouche et une touche maltée moyenne. Ajoutez 5-10 % pour des bières foncées, 1-5 % pour des bières claires et des pale ales.

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