



Castle Malting Abbey malt 41- 49 EBC 5 kg

Castle Malting Abbey malt 41- 49 EBC 5 kg



Marque : MALTERIE DU CHATEAU

Référence : 051.617.5

Prix : 10.75€

Castle Malting Abbey malt 41- 49 EBC 5 kg

Malt belge brun. Germination spéciale et touraillage jusqu'à 110 °C.

Caractéristiques

Le malt Abbey est une forme plus grillée de malt pâle. Il donne un goût prononcé de pain cuit, de noix et de fruits. Le malt Abbey a une saveur amère qui s'adoucit en mûrissant, et peut avoir un goût assez fort. Ce malt Abbey est donc généralement utilisé en petits pourcentages dans la production de bières nécessitant une coloration intense. Contient du gluten.

Usage

Bières de type Pale Ale, bières d'abbaye, porters bruns et bières spéciales. Dans diverses bières anglaises. Jusqu'à 25 % du mélange.

Stockage

Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (< 22 °C) et sec (< 35 % HR).

[Lien vers la fiche du produit](#)