



### **Castle Malting Chocolat malt 900-1100 EBC 1 kg**

Castle Malting Chocolat malt 900-1100 EBC pour colorer vos bières



**Marque :** MALTERIE DU CHATEAU

**Référence :** 051.632.1

**Prix :** 2.95€

### **Castle Malting Chocolat malt 900-1100 EBC 1 kg**

Malt belge Castle Malting Chocolat. Torréfié à 220 °C, puis rapidement refroidi dès que la couleur désirée est obtenue.

#### **Caractéristiques**

Le malt Castle Malting Chocolat est un malt torréfié à haute température pour obtenir la couleur brun foncé dont découle son nom. Il est utilisé pour affiner la couleur et donner une saveur de noix torréfiée à la bière. Ce malt a beaucoup de particularités communes avec le malt Black, mais il est moins amer et plus clair, puisqu'il est torréfié pendant une période un peu plus courte et à des températures finales moins élevées. Contient du gluten.

#### **Usage**

Bières foncées, fortes, noires, telles que les porters, stouts et Brown Ales. Mélange maximum recommandé : 7 %.

## **Stockage**

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

[Lien vers la fiche du produit](#)