



Castle Malting Chocolat malt 900-1100 EBC 5 kg

Castle Malting Chocolat malt 900-1100 EBC 5 kg



Marque : MALTERIE DU CHATEAU

Référence : 051.632.5

Prix : 12.95€

Castle Malting Chocolat malt 900-1100 EBC 5 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 %.

[Lien vers la fiche du produit](#)