



**Château Froment blanc 5.5 EBC 25kg**

Malt de Blé belge. Touraillé jusqu'à 80 - 85°C.



**Marque :** MALTERIE DU CHATEAU

**Référence :** CHATFROM

**Prix :** 32.50€

**Château Froment blanc 5.5 EBC 25kg**

Malt de Blé belge. Touraillé jusqu'à 80 - 85°C.

Valorise l'arôme spécifique du malt de blé, essentiel dans la production des bières de blé, mais il est aussi utilisé dans les bières maltées (3 – 5%). Sa teneur en protéines donne de la plénitude à la bière et renforce la stabilité de la mousse.

Utilisé pour Bières de blé, blanches, légères, à faible densité alcoolique et sans alcool. Mélange maximum recommandé: 35%.

[Lien vers la fiche du produit](#)