Castle Malting Munich Light malt 13 - 17 EBC 5 kg

Malt de base pour bières ambrées. Avec un goût et un arôme maltés.



Marque : MALTERIE DU CHATEAU
Référence : 051.614.5

Prix : 9.75€

Castle Malting Munich Light malt 13 - 17 EBC 5 kg

Malt belge spécial de type Munich. Touraillé jusqu'à 100-105 °C.

Caractéristiques

Un malt riche et doré. Intensifie légèrement la coloration vers une belle couleur orange-doré. Donne à certaines bières un arôme prononcé de grains et de malt, sans nuire à la stabilité de la mousse et au corps. En petites quantités, en combinaison avec le malt Castle Malting Pils, ce malt est utilisé dans la production des bières claires pour affiner la saveur de malt et obtenir une couleur plus riche. Renforce le goût des bières de caractère. Contient du gluten.

Usage

Bières Pale Ale, ambrées, brunes, fortes et foncées, Bocks. Mélange recommandé : jusqu'à 60 %.

Stockage

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

Lien vers la fiche du produit