Viking Black Malt - 1300-1500 EBC - 1 kg

Viking Black Malt - 1300-1500 EBC - 1 kg



Marque : VIKING MALT
Référence : 051.884.5

Prix : 2.52€

Viking Black Malt - 1300-1500 EBC - 1 kg

Le malt noir est obtenu par torréfaction de malt pilsner. La température finale s'élève à plus de 200 ?C. L'activité amylolytique du malt noir est nulle. La quantité d'extraits fermentables est faible.

Applications
Le malt noir est utilisé dans les bières brunes comme les stouts et les porters, en raison principalement de sa forte capacité de coloration. Généralement, des quantités de 1 à 2 % permettent d'intensifier la couleur sans modifier sensiblement le goût. L'augmentation du pourcentage de malt noir dans la quantité de malt totale peut rapidement entraîner une modification du goût. Les dosages supérieurs à 10 % sont rares.

Le saviez-vous ?
Le malt Viking Black est le malt le plus sombre que nous puissions fournir. Il prend la bonne couleur à peine quelques minutes après le processus de torréfaction.

Lien vers la fiche du produit