

WHEAT MALT MD



Kleur wort:



MOUISOORT: Eestmouten, Speciaalmouten

Onze Wheat Malt MD geeft de specifieke smaak en troebelheid aan jouw tarwe- of witbier.

Voeg kleine hoeveelheden van deze tarwemout toe aan je bieren voor een mooiere schuimkraag en het behoud ervan.

Wheat malt MD heeft een redelijk hoge enzymatische activiteit, waardoor deze geëeste mout kan gebruikt worden tot 70% van de moutstorting.

Eigenschappen



Technische specificaties

VARIËTEIT:	afhankelijk van contract
VOCHTIGHEID:	max 6.5 %
KLEUR:	max 3.5 EBC
KOOKKLEUR WORT:	max 6.5 EBC
FIJN EXTRACT:	min 83 %
VERSCHIL FIJN/GROF GEMALEN EXTRACT:	max 2.5 %
OPLOSBAAR EIWIT:	max 5.5 %
TOTAAL EIWIT:	max 12.5 %
WORT VISCOSITEIT:	max 1.99 cp
PH:	max 6.3