



WEYERMANN® ABBEY MALT® (sušienok)

z najkvalitnejšieho európskeho pivovarského jačmeňa. Vyrobený špeciálny výrobný proces vytvára extra chrumkavý slad s komplexným aromatickým profilom, ktorý sa používa na zintenzívnenie a stabilizáciu chuti v pive. Farba piva je zvýraznená a slad dodáva medeno-zlatý lesk.

Senzorické: komplexná sladová vôňa s intenzívnymi tónmi sušienok a medu, orechov a čokolády

Špeciálny pecný slad pre obzvlášť plné štýly piva, zvyčajne pre:

- Pale Ale; Belgian Pale Ale, Belgian Blond Ale, Sezóna, Trappist Single
- IPA; Belgická IPA
- Amber Ale; Bière de Garde, belgický dubbel, extra Špeciálny Bitter
- silné pivo; Belgické zlaté silné pivo, belgický Tripel, Belgian Dark Strong Ale alebo Quadrupel, víno z jačmeňa
- kyslé pivo; Flanders Red Ale, Oud Bruin

Odporúčaný prídavok: až 50%

Enzymová aktivita: nízka

Farba: 40 – 50 EBC | 15.5 – 19.3 Lovibond



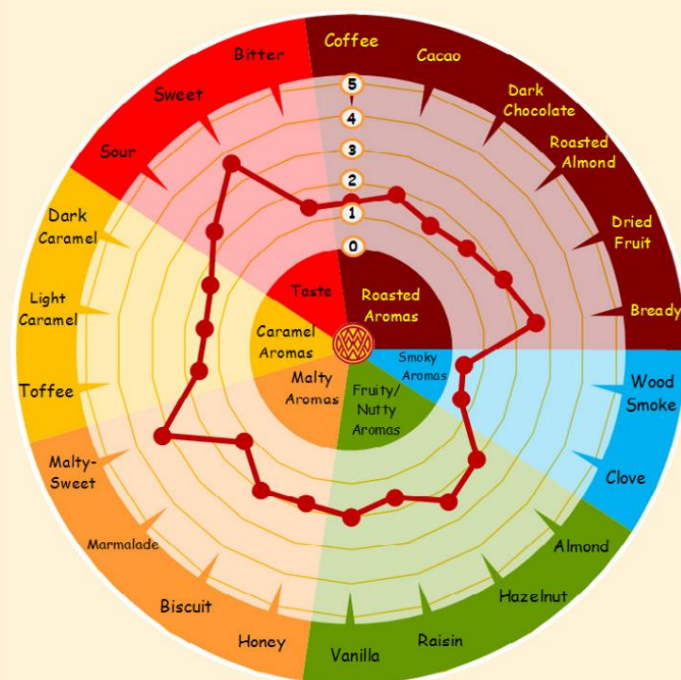
Prepravné jednotky: 25 kg/55 lb vrece, BigBag, voľne ložené

Skladovateľnosť: Pri skladovaní na suchom mieste v rozmedzí teplôt od 0 °C do 30 °C (32 °F – 86 °F) je minimálna skladovateľnosť 24 mesiacov, ak nie je otvorená.

WEYERMANN® MALT AROMA WHEEL®

WORT

Weyermann® ABBEY MALT®



Parameter	Minimum	Maximálne	Jednotka
Obsah vlhkosti		4.5	%
Extrakt (sušina)	75		%
Farba (EBC)	40	50	EBC
Farba (Lovibond)	15.5	19.3	Lovibond