



CHIT MALT

ADJUVANTS

ANALYSE TYPE

Hum (%)	≥5
Couleur (°L)	≥1,9
Extrait mout.fine	≥80
F/C	5 - 10
Mash (min)	NIL

DESCRIPTION

Type de malt traditionnel allemand utilisé pour améliorer la tenue de mousse et le corps de la bière.

NOTES

Malt à peine modifié (cycle court de germination); hauts niveaux de Bêta-glucanes; apporte et stabilise la turbidité

SUBSTITUTIONS

Chit malt voire Dextrin malt

APPLICATIONS

Adjuvant riche en protéines et en dextrines utilisé pour améliorer la texture, la stabilité de la mousse et la sensation en bouche. Renforce la structure du moût et contribue à une meilleure tenue de tête dans les bières. Particulièrement adapté aux styles nécessitant une mousse persistante et une texture plus soyeuse (IPA, NEIPA, pilsners modernes, bières de blé).





CHIT MALT

MALTS SOUS MODIFIÉS

PRÉCAUTIONS

- Utilisation recommandée : 5 % à 15 %
- Des taux élevés peuvent augmenter le risque de “stuck mash”
- Recommandé d’ajouter des écorces de riz (rice hulls) pour améliorer la filtration
- Adapter le concassage et le lautering en fonction du pourcentage utilisé
- Peut influencer la turbidité (haze) dans certains styles