



M2 MUNICH 1

MALTS DE SPÉCIALITÉS

ANALYSE TYPE

Hum (%)	≤4,5
Couleur (°L)	8,5 / 10,5
Extrait mout.fine	≥80
F/C	X
Mash (min)	50-60

DESCRIPTION

Arômes complexes profondément maltés, avec des notes de noisette, de pain croulé et légèrement caramel

NOTES

Malt versatile. Excellent choix pour les styles Brown, Dark Ale, Bitters ou Bocks. À utiliser avec au moins 20% de malt de base.

SUBSTITUTIONS

Tout malt de type Munich
pâle de couleur similaire

APPLICATIONS

À utiliser avec au moins 20 % de malt de base enzymatique.