



VIENNA

MALTS DE BASE

ANALYSE TYPE

Hum (%)	≤5
Couleur (°L)	5.0/ 7.0
Extrait mout.fine	≥80
F/C	≤2.5
Mash (min)	10-15

DESCRIPTION

Profil allemand avec des saveurs de pain frais et des notes subtilement caramélisées et biscuitées

NOTES

Idéal pour ajouter de la profondeur aromatique, de la texture et de la couleur. Malt tout indiqué pour les styles vienna lager, marzen ou oktoberfest.

SUBSTITUTIONS

Se substitue à la plupart des malts de type Vienna, voire des Munich pâles

APPLICATIONS

Malt de base polyvalent qui développe une base maltée riche et ronde avec de légères notes toastées. Idéal pour les Vienna Lager, les lagers ambrées et certaines ales maltées où l'équilibre et la profondeur sont recherchés.