

CARA 120 MD



Wort colour:




TYPE OF MALT: Caramalised Malts

Cara 120 MD je tmavý karamelový slad, který se vyrábí v pražicím bubnu. Postupným zvyšováním teploty získává svoji tmavou barvu a intenzivní karamelově sladkou vůni a chuť.

Cara 120 MD používá mnoho belgických pivovarů pro výrobu klášterních piv. Všechny karamelizované slady mají pozitivní vliv na stabilitu pěny již od 5 % obilného účtu. Tento karamelizovaný slad lze použít až do 25 % účtu obilí.

Key specifications



COLOUR EBC:	120
LOVIBOND:	45,00
FLAVOUR:	Strong sweet caramel taste
USAGE:	Abbey Beers Stout Porter Barleywine Flemish Old Brown Dark Ale Belgian Quadrupel
GRAIN BILL:	Up to 25%

Technical specifications

VARIETY:	6 rij-ige Europese winterbrouwgerst
MOISTURE:	max 6%
COLOUR:	100 - 140 EBC
EXTRACT FINE D.M.:	min 74 %
TOTAL PROTEIN:	max 12.5 %
PH:	5.2 - 5.6