CARA 200 MD

Wort colour:

TYPE OF MALT:	Caramalised Malts

Dingemans Cara 200 MD je velmi tmavý karamelizovaný slad, který se vyrábí v pražícím bubnu. Po procesu karamelizace prochází intenzivním sušením při vysokých teplotách. To umocňuje karamelovou sladkost a dodává sladu jeho tmavou barvu.

Slad Cara 200 MD používá mnoho belgických pivovarů pro výrobu svého klášterního piva. Všechny karamelizované slady mají pozitivní vliv na stabilitu pěny již od 5 % účtu obilí.
Tento karamelizovaný slad lze použít až do 15 % účtu obilí.

Key specifications

COLOUR EBC:	200
LOVIBOND:	75,00
FLAVOUR:	Dark caramel
USAGE:	Abbey Beers | Stout | Speciale Belge | Porter | Barleywine | Flemish Old Brown | Dark Ale | Belgian Quadrupel | Belgian Brown
GRAIN BILL:	Up To 15%

Technical specifications

VARIETY:	6 rij-ige Europese winterbrouwgerst
MOISTURE:	max 5,5%
COLOUR:	180 - 220 EBC
EXTRACT FINE D.M.:	min 74 %
TOTAL PROTEIN:	max 12.5 %
PH:	5.2 - 5.6