



**WEYERMANN® CARABELGE®**

Hergestellt aus feinsten europäischer Qualitätsbraugerste. Dieses gold-braune Malz verleiht dem Bier eine besondere Farbe und rundet das Aroma harmonisch ab.

**Sensorik:** Noten von Caramel, getrockneten Früchten und Nüssen (Mandeln)

Caramelmalz für vollmundige Bierstile, typgebend für:

- **Pale Ale** wie Belgian Pale Ale, Trappist Single
- **Golden Ale**
- **Amber Ale** wie American Red Ale, Bière de Garde
- **Brown Ale** wie British Brown Ale
- **Strong Ale** wie Belgian Tripel, Belgian Dark Strong Ale or Quadrupel
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

**Empfohlene Zugabe:** bis 30%

**Enzymaktivität:** keine

**Farbe:** 30,0 – 35,0 EBC

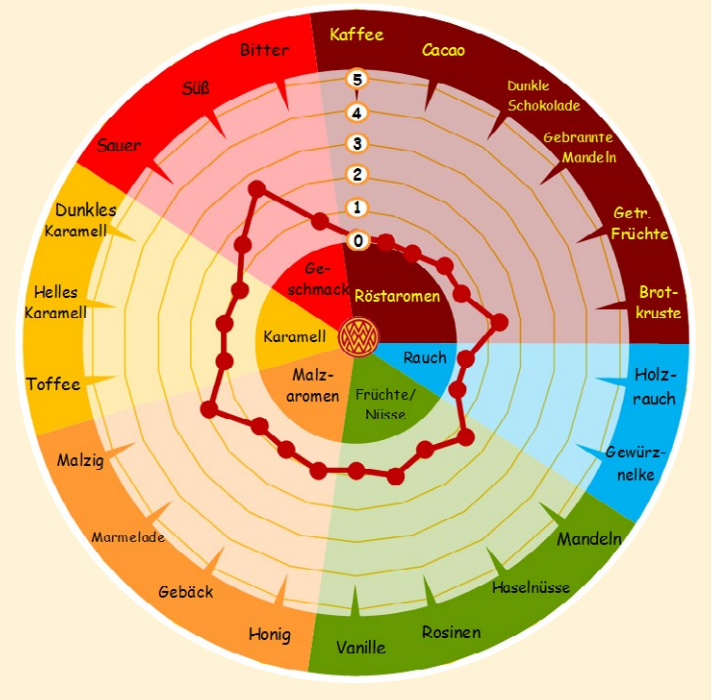


**Verpackung:** 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

**WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®** **WÜRZE**

Weyermann® CARABELGE®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		9	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	30	35	EBC
Farbe (Lovibond)	11,8	13,6	Lovibond