WEYERMANN® CARAHELL®

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren wird eine nahezu vollständige Karamellisierung des Kornes erreicht. CARAHELL® trägt zur Verbesserung des Schaumes, der Schaumhaltbarkeit, sowie zur Hebung der Vollmundigkeit von Bieren bei.

Sensorik: malzig-süß; feine Caramelnoten

Caramelmalz für vollmundige Bierstile, insbesondere für:

- **Pale Lager** wie Munich Helles, Pale Kellerbier, Dortmunder Export, India Pale Lager
- **Amber Lager** wie International Amber Lager, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Pale Ale** wie Cream Ale, British Golden Ale, Summer Ale, English Summer Ale, Australian Sparkling Ale, Blonde Ale, American Pale Ale, Session Pale Ale
- **IPA** wie English, American, Belgian and Double IPA, Session IPA, black IPA
- **Amber Ale** wie Ordinary Bitter (Golden Ale, Summer Ale, Golden Bitter), English Pale Mild Ale
- **Brown Ale** wie English Dark Mild Ale
- **Strong Ale** wie Belgian Golden Strong Ale
- **Wheat beer** wie Weissbier, Hefeweizen, Leichtes Weizen, Kristallweizen, Bernsteinfarbenes Weizen, Gueuze, Gose, Bamberg Weiss Rauchbier

Empfohlene Zugabe: 10-15%
(für Spezialrezepturen höherer Einsatz bis 30% möglich)

Enzymaktivität: keine

Farbe: 20,0 – 30,0 EBC

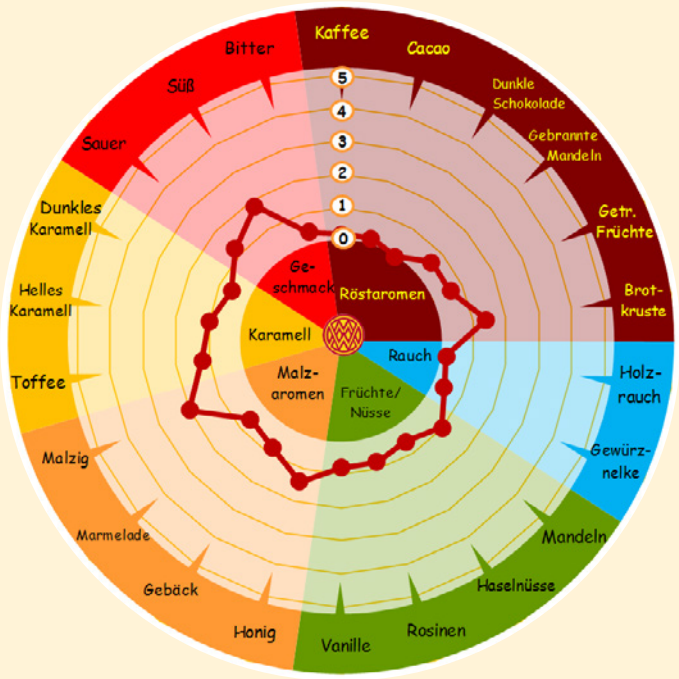
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARAHELL®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		9	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	20	30	EBC
Farbe (Lovibond)	8	11,8	Lovibond

CARAHELL® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.