



WEYERMANN® CARAPILS®

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren zeichnet sich dieses Malz durch einen hohen Anteil an Dextrinen und hochmolekularen Eiweiß aus. Daher ist CARAPILS® ideal zur Verbesserung des Schaumes, der Schaumhaltbarkeit, sowie zur Hebung der Vollmundigkeit. Durch die helle Malzfarbe ist CARAPILS® universell einsetzbar von hellsten bis zu dunklen Bierstilen.

Sensorik: malzig-süß mit leichten Caramelnoten

Caramelmalz zur Verbesserung der Schaumhaltbarkeit und Vollmundigkeit aller Bierstile, insbesondere für:

- **Pale Lagers** wie American (Light) Lager, International Pale Lager, Kölsch / Koelsch, German Leichtbier, Bavarian Helles, India Pale Lager
- **Pilsner** wie German Pilsner, Pre-Prohibition Lager, American Pilsener
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Pale Ale** wie Cream Ale, British Golden Ale, Summer Ale, English Summer Ale, Australian Sparkling Ale, Blonde Ale, Session Pale Ale
- **IPA** wie American IPA, Double IPA, Session IPA
- **Strong Ale** wie Belgian Golden Strong Ale
- **Wheat beer** wie Leichtes Weizen, Gueuze, Fruit Lambic, Gose, Piwo Grodziskie
- **Alcohol-free beer**
- **Alcohol-reduced beer**

Empfohlene Zugabe: 5-10% (für Spezialrezepturen z.B. Alkoholfrei, höherer Einsatz bis 40% möglich)

Enzymaktivität: gering

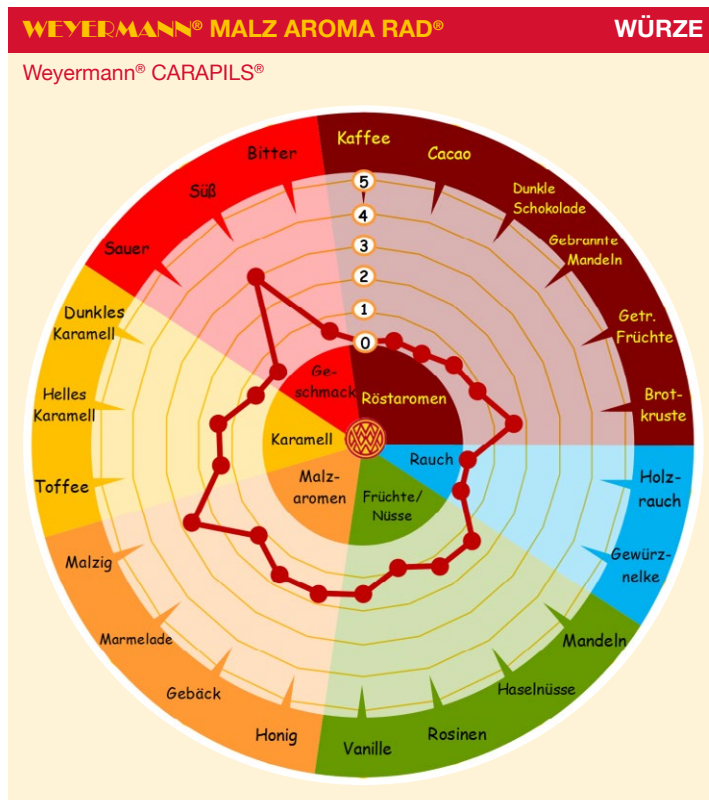
Farbe: 2,5 – 6,5 EBC



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.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Extrakt (wasserfrei)	75		%
Farbe (EBC)	2,5	6,5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,4	2,9	Lovibond