



WEYERMANN® CARARYE®

Hergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsroggen. Durch die spezielle Karamellisierung wird bei diesem Malz ein intensives und komplexes Aromaprofil kreiert.

Sensorik: intensives Aroma von Brot, Kaffee, dunkler Schokolade und getrockneten Früchten. Erzeugung eines samtig-weichen Mundgefühls.

Caramelmalz für malzbetonte, obergärige Bierspezialitäten, typgebend für:

- IPA wie Rye IPA, Juicy IPA, Hazy IPA, NEIPA
- Roggenbier wie German Roggenbier, Sathi
- Stout wie Russian Imperial Stout
- Multigrain / Mehrkorn Biere
- Kwass

Empfohlene Zugabe: bis 15%.

Enzymaktivität: keine

Farbe: 150 – 200 EBC

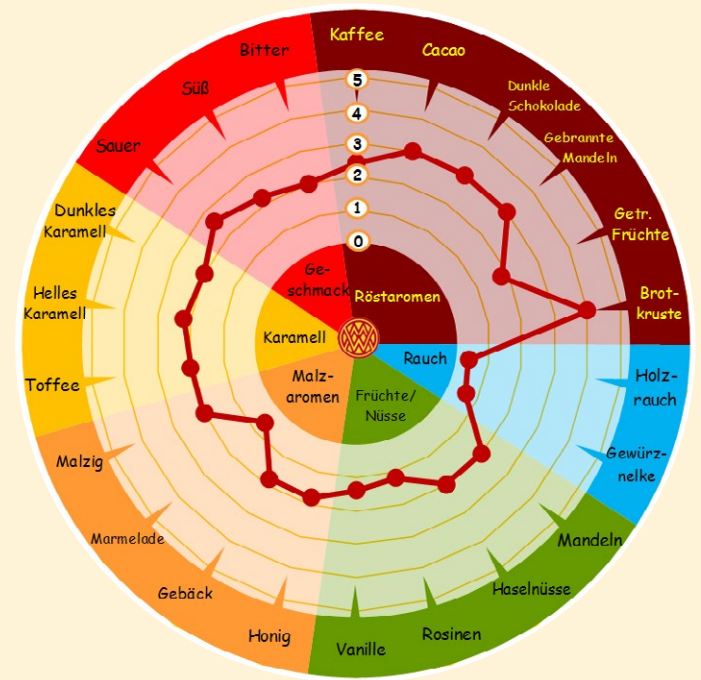


Verpackung: 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® CARARYE®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	150	200	EBC
Farbe (Lovibond)	57	75,9	Lovibond