

WEYERMANN® WEIZENDIASTASEMALZ

Hergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsweizen. Es zeichnet sich durch hohes Enzympotential aus. Speziell einsetzbar für Biere mit einem angestrebten hohen Endvergärungsgrad oder für Biere mit Rohfrucht- oder hohem Spezialmalz-Anteil zur Enzymverstärkung.

Sensorik: malzig-süß

Einsatz

- Weizenbiere
- Koelsch Style Beers
- Ales
- IPA wie Brut IPA, Session Brut IPA
- Spezialbiere (z.B. Zugabe zu Rohfrucht-, Mehrkornbier)
- **American light lager**

Empfohlene Zugabe: bis 50%

Enzymaktivität: sehr hoch

Farbe: 3,0 – 5,0 EBC



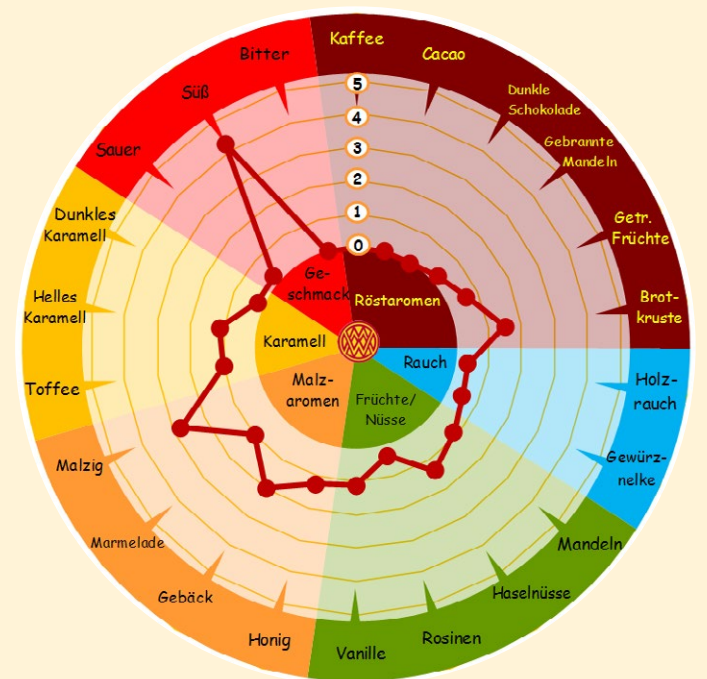
Verpackung: 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® Weizendiastasemalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		7	%
Extrakt (wasserfrei)	81		%
Farbe (EBC)	3	5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,6	2,3	Lovibond
Protein (TS)	11	14	%
ELG° (Kolbach)	38,5	46	%
VZ 45°C	36	44	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		2,15	m Pa s
Diastatische Kraft	300		WK