



WEYERMANN® DINKELMALZ

Hergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsdinkel.

Sensorik: typisch malzig-süß mit leichten Nussnoten

Dinkelmalz für obergärige Bierstile, typgebend für

- Spezialbiere
- Obergärige Biere
- Dinkelbiere
- Mehrkornbiere

Empfohlene Zugabe: bis 60%

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 3,0 – 7,0 EBC



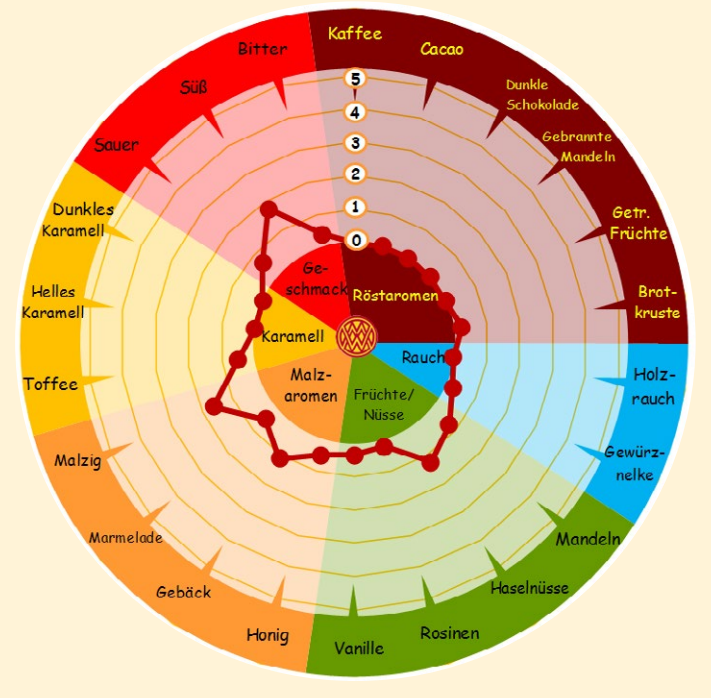
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® Dinkelmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6	%
Extrakt (wasserfrei)	79,5		%
Farbe (EBC)	3	7	EBC
Farbe (Lovibond)	1,6	3,1	Lovibond
Protein (TS)	11	17	%