WEYERMANN® BÖHMISCHES TENNENMALZ PILSNER ART

Hergestellt aus feinster böhmischer Qualitätsbraugerste (Bojos und Malz) nach klassischem Tennenmälzungsverfahren in Böhmen hergestellt.
Dieser traditionelle und handwerkliche Prozess verleiht dem Malz einen besonderen Charakter und eine außergewöhnliche Geschmacksintensität.

Sensorik: intensives Malzaroma mit Honig- und Biskuitnoten

Traditionell hergestelltes Terroirmalz für typisch malzbetonte, böhmische Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie Czech Pale Lager
- **Pilsner** wie Bohemian Pilsener
- **Amber Lager** wie Czech Amber Lager
- **Dark Lager** wie Czech Dark Lager
- **Bock** wie Bohemian Bock
- **Pale Ale** wie Saison
- **Strong Ale** wie Wheatwine
- **Wheat beer**
- **Historical Beer Styles** wie historische Gose, Lichtenhainer, Gruitbier

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

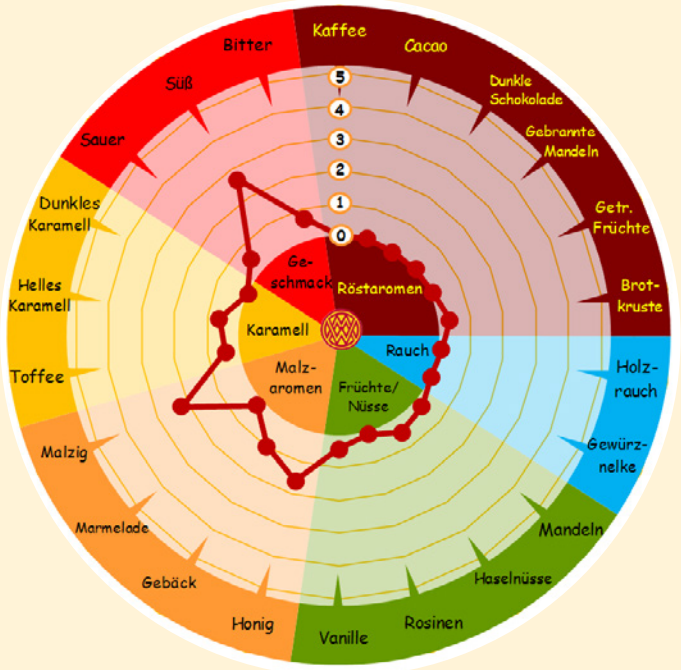
Farbe: 2,5 – 5,0 EBC

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.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® Böhmisches Tennenmalz Pilsner Art



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5,5	%
Extrakt (wasserfrei)	79		%
Farbe (EBC)	2,5	5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,4	2,3	Lovibond
Kochfarbe (EBC)	3,5	6,5	EBC
Kochfarbe (Lovibond)	2,1	2,9	Lovibond
Protein (TS)	10	12	%
ELG° (Kolbach)	36	44	%
VZ 45°C	34	43	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,62	m Pa s
Friabilimeterwert	80		%
Ganzglasigkeit		3	%