



WEYERMANN® BÖHMISCHES WEIZEN-TENNENMALZ

Hergestellt aus feinstem böhmischen Qualitätsweizen nach klassischem Tennenmälzungsverfahren in Böhmen hergestellt.

Dieser traditionelle und handwerkliche Prozess verleiht dem Malz einen besonderen Charakter und eine außergewöhnliche Geschmacksintensität.

Sensorik: intensives Weizenmalzaroma und intensiver Weizenmalzgeschmack, milde Malzsüße, samtig-cremiges Mundgefühl

Traditionell hergestelltes Terroirmalz für obergärige Bierspezialitäten, typgebend für:

- **Pale Ale** wie Saison
- **IPA** wie White IPA
- **Strong Ale** wie Wheatwine
- **Wheat beers** wie Weissbier, Dunkel Weizen, Weizenbock, Witbier,
- **Historical Beer Styles** wie Gose, Lichtenhainer, Sathi
- **Multigrain** wie German Roggenbier

Empfohlene Zugabe: bis 80%

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 3,0 – 5,5 EBC

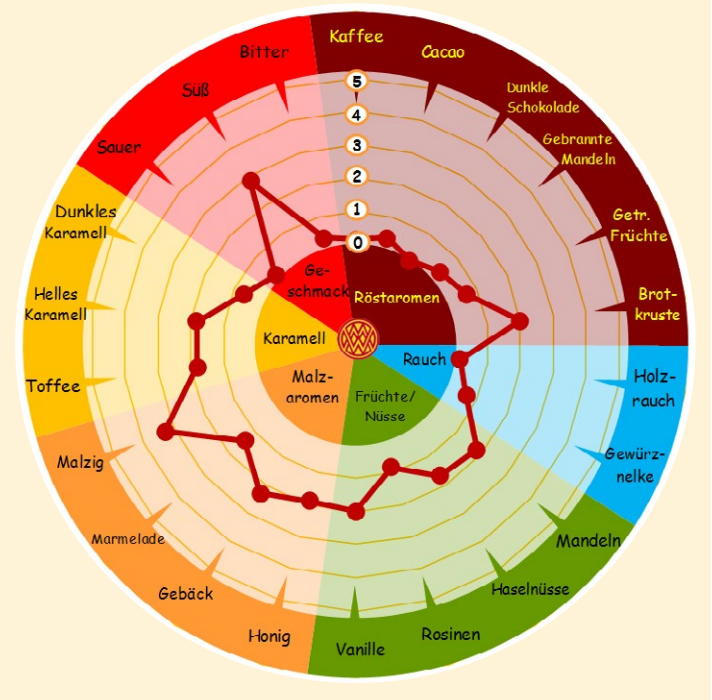


Verpackung: 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® WÜRZE

Weyermann® Böhmisches Weizen-Tennenmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5,5	%
Extrakt (wasserfrei)	81		%
Farbe (EBC)	3	5,5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,6	2,5	Lovibond
Protein (TS)	10,5	13,5	%
ELG° (Kolbach)	37	46	%
VZ 45°C	33	46	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		2,25	m Pa s