



WEYERMANN® DUNKLES BÖHMISCHES TENNENMALZ

Hergestellt aus feinsten böhmischer Qualitätsbraugersorten (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 Toffee- und dunklen Caramelnoten; voller Körper, ausgeprägte Malzsüße

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

- **Dark Lager** wie Czech Dark Lager
- **Bock** wie Bohemian Bock
- **Historical Beer Styles** wie Gruitbier

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: mittel

Farbe: 12,0 – 20,0 EBC

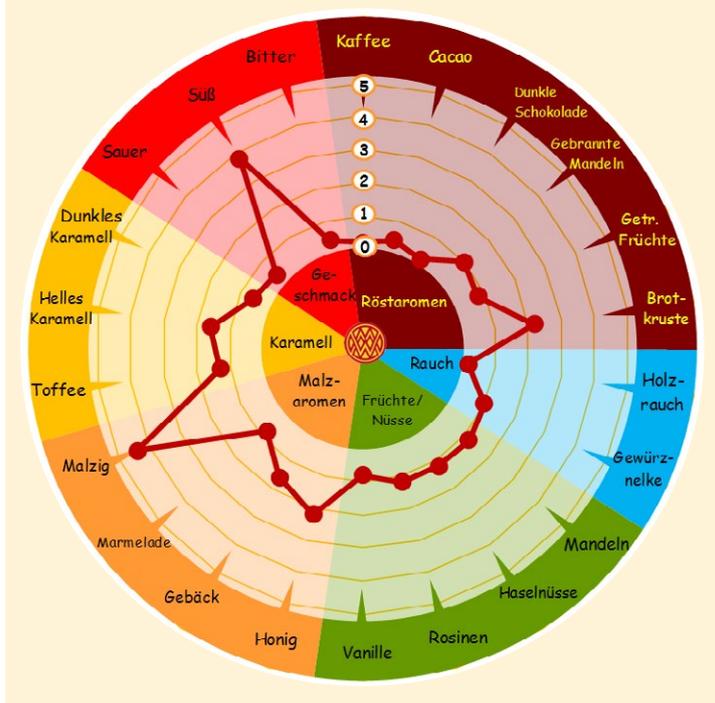


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® Dunkles Böhmisches Tennenmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	12	20	EBC
Farbe (Lovibond)	5	8	Lovibond
Protein (TS)	10	12	%
ELG° (Kolbach)	36,5	45,5	%
VZ 45°C	34	45	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,69	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		3,5	%