



WEYERMANN® ERACLEA PILSNER MALZ

Hergestellt aus feinsten zweizeiliger italienischer mediterraner Gerste, angebaut in der Region um Eraclea, bei Venedig. Das aromatische Malz bietet die perfekte Grundlage für schlanke, aromareiche und mediterrane Biere. Das Malz zeichnet sich durch gute Verarbeitbarkeit und Ausbeuten sowie durch exzellente Schaumwerte aus.

Sensorik: malzig-süß mit leichten Honignoten

Terroirmalz für schlanke Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lagers** wie Mediterranean Style Lager, Mediterranean Style Pilsner, Italian Lager, American Lager,
- **Pilsner** wie German Pilsener, Pre-Prohibition Lager
- **Italian Styles** wie Italian Grape Ale

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 2,5 – 5,5 EBC

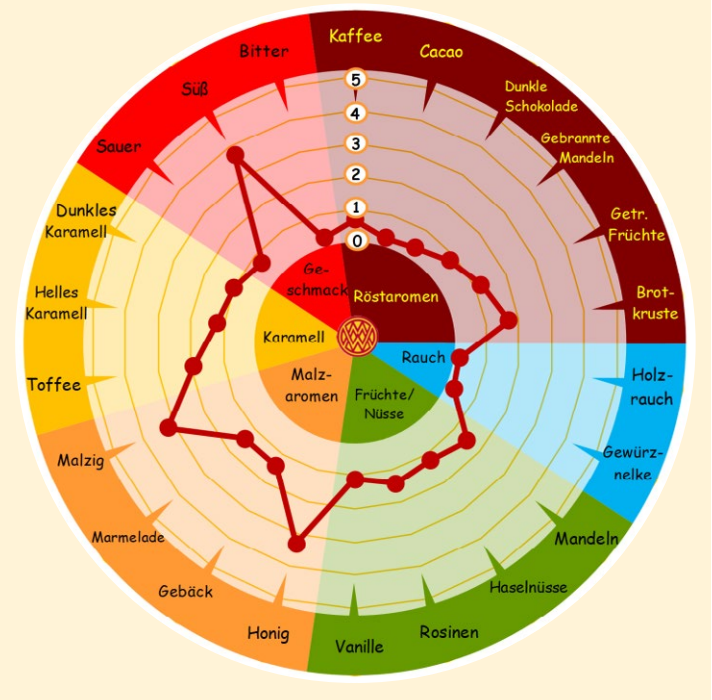


Verpackung: 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® Eraclea Pilsner Malz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	80,5		%
Farbe (EBC)	2,5	3,5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,4	1,8	Lovibond
Kochfarbe (EBC)	4	4,5	EBC
Kochfarbe (Lovibond)	2	2,1	Lovibond
Protein (TS)	9,5	12	%
ELG° (Kolbach)	36	42,5	%
VZ 45°C	35	41	%
Verzuckerungszeit		15	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,58	m Pa s
Friabilimeterwert	84		%
Ganzglasigkeit		2,5	%