



WEYERMANN® ISARIA 1924®

Hergestellt aus feinsten zweizeiliger und erster deutschen zugelassenen Sommerbraugerste Isaria. Sie wurde 1924 offiziell für den kommerziellen Gebrauch zugelassen und verleiht Bieren einen malzig-süßen Geschmack und ein weiches Biskuit-artiges Aroma.

Sensorik: ausgeprägtes Malzaroma mit malzig-süßem Geschmack und Biskuitnoten

Heirloommalz für traditionelle deutsche Lagerbiere, typgebend für:

- **Pale Lager** wie Zoigl, Franconian Landbier
- **Amber Lager** wie Kellerbier, Märzen, Festbier
- **Dark Lager** wie Munich Dunkel
- **Bock** wie Pale Bock, Dark Bock

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: mittel

Farbe: 5,0 – 10,0 EBC

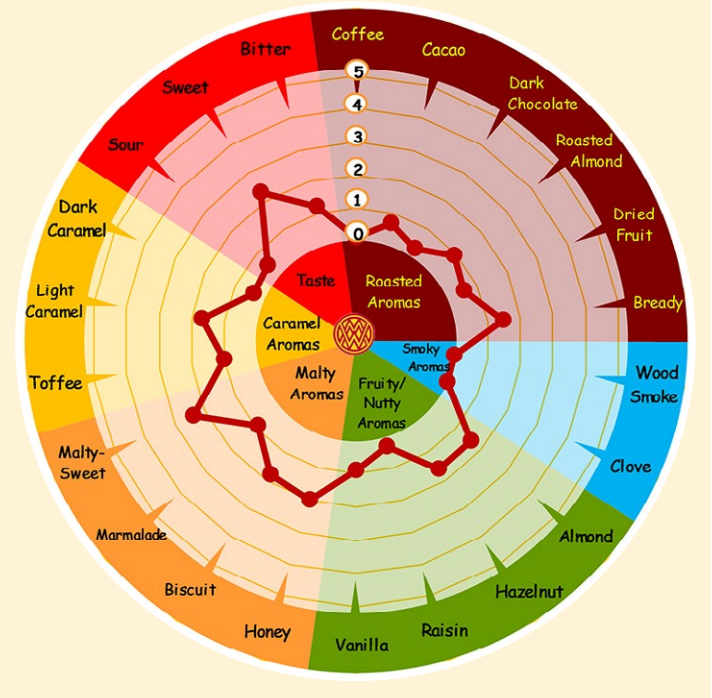


Verpackung: 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® ISARIA 1924®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	7	9	EBC
Farbe (Lovibond)	3,1	3,8	Lovibond
Protein (TS)	11	13	%
ELG° (Kolbach)	31	43	%
VZ 45°C	33	43	%
Verzuckerungszeit		15	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,58	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		5	%