

**WEYERMANN® ABBEY MALT® (KLOSTERMALZ)**

Hergestellt aus feinsten europäischer Qualitätsbrauergerste. Durch das spezielle Herstellungsverfahren entsteht ein extra mürbes Braumalz mit einem komplexen Aromaprofil, das zur Intensivierung und Stabilität des Geschmackes im Bier. Die Bierfarbe wird abgerundet und bekommt einen kupfer-goldenen Glanz.

Sensorik: komplexes Malzaroma mit intensiven Noten von Biscuit und Honig, Nüssen und Schokolade

Spezielles Darmalz für besonders vollmundige Bierstile, typgebend für:

- **Pale Ale** wie Belgian Pale Ale, Belgian Blond Ale, Saison, Trappist Single
- **IPA** wie Belgian IPA
- **Amber Ale** wie Bière de Garde, Belgian Dubbel, Extra Special Bitter
- **Strong Ale** wie Belgian Golden Strong Ale, Belgian Tripel, Belgian Dark Strong Ale or Quadrupel, Barleywine
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale, Oud Bruin

Empfohlene Zugabe: bis 50%

Enzymaktivität: gering

Farbe: 40,0 – 50,0 EBC

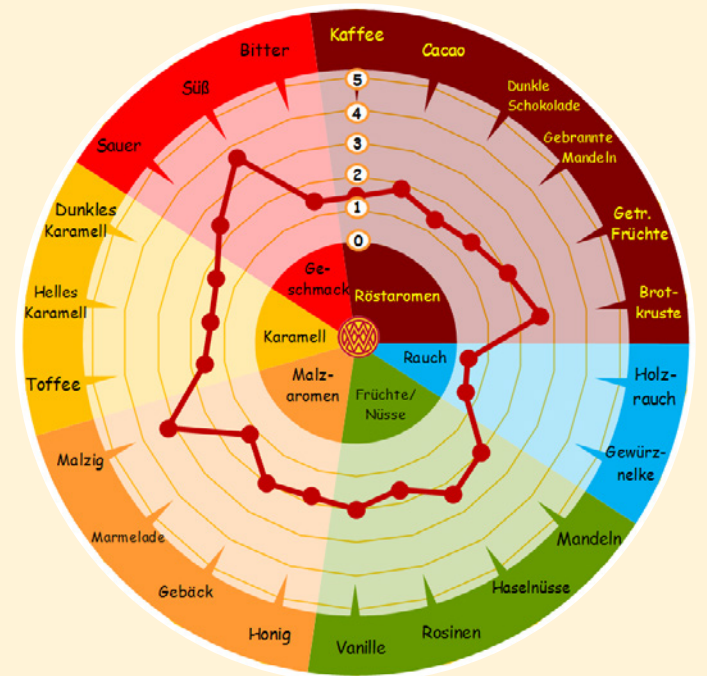


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® ABBEY MALT®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt (wasserfrei)	75		%
Farbe (EBC)	40	50	EBC
Farbe (Lovibond)	15,5	19,3	Lovibond