

**WEYERMANN® SPECIAL W®**

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Karamelisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Durchdringung des Kornes erreicht. Dieses dunkelbraune Malz bietet das komplexeste Aromaspektrum aller Weyermann® Caramelmalze.

Sensorik: Noten von Rosinen, dunklem Caramel, ausgeprägte Aromen von Nüssen, Gebäck und Brot.

Spezialmalz für dunkle, malzbetonte Bierstile, universell einsetzbar, insbesondere für:

- **Amber Lager**
- **Dark Lager**
- **Pale Ale** wie Saison
- **IPA** wie Brown IPA, Black Ale, Black IPA
- **Amber Ale** wie Belgian Dubbel
- **Brown Ale** wie Dark Mild, British Brown Ale, London Brown Ale
- **Strong Ale** wie British Strong Ale, Old Ale, English Barleywine, Belgian Dark Strong Ale or Quadrupel, Imperial Red Ale
- **Porter** wie English Porter, American Porter, Brown Porter, Robust Porter, Imperial Porter
- **Stout** wie Oatmeal Stout, Foreign Extra Stout, American Stout, Russian Imperial Stout
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale, Oud Bruin
- **Wood & Barrel aged beers**

Empfohlene Zugabe: bis 30%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 280 – 320 EBC

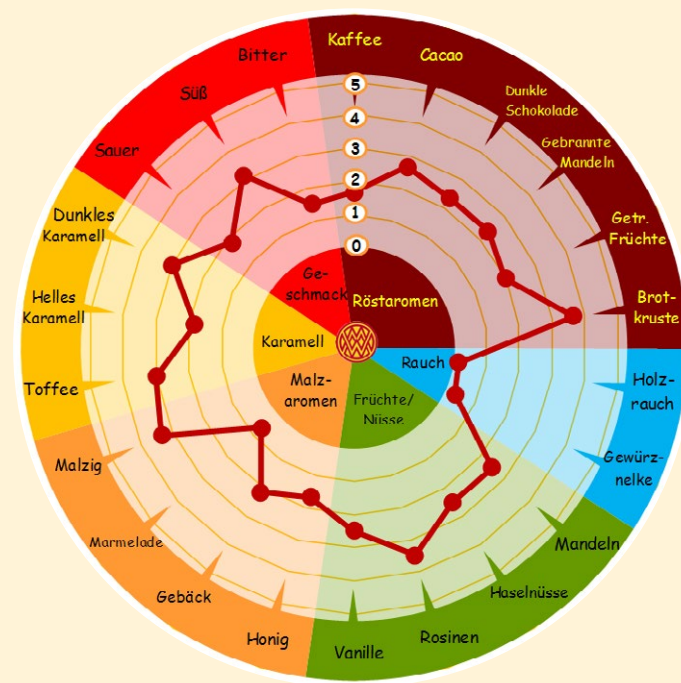


Verpackung: 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® SPECIAL W®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	280	320	EBC
Farbe (Lovibond)	106	121,1	Lovibond