

**WEYERMANN® PREMIUM PILSNER MALZ EXTRA HELL**

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Durch die Auswahl geeigneter Rohstoffe und spezieller Mälzungstechnologien werden besonders helle Würze- und Kochfarben erreicht.

Sensorik: malzig-süß mit leichten Honignoten

Basismalz für helle und dunkle Bierstyle, typgebend für:

- **Pale Lagers** wie American (Light) Lager, International Pale Lager, Czech Pale Lager, Kölsch Style, German Leichtbier, Helles, Japanische Lagerbiere, Mexikanische Lagerbiere, Bayerisches Helles
- **Pilsner** wie German Pilsener, American Pilsener und International Pilsener
- **Pale Ale** wie American Cream Ale, British Golden Ale, Blonde Ale, Trappist Single
- **Strong Ale** wie Belgian Golden Strong Ale, Belgian Tripel
- **Wheat Beers** wie Berliner Weisse, Leichtes Weizen, Kristal Weizen, Lambic, Gueuze, Fruit Lambic, Witbier, Gose, Lichtenhainer, Piwo Grodziskie

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 2,0 – 3,5 EBC

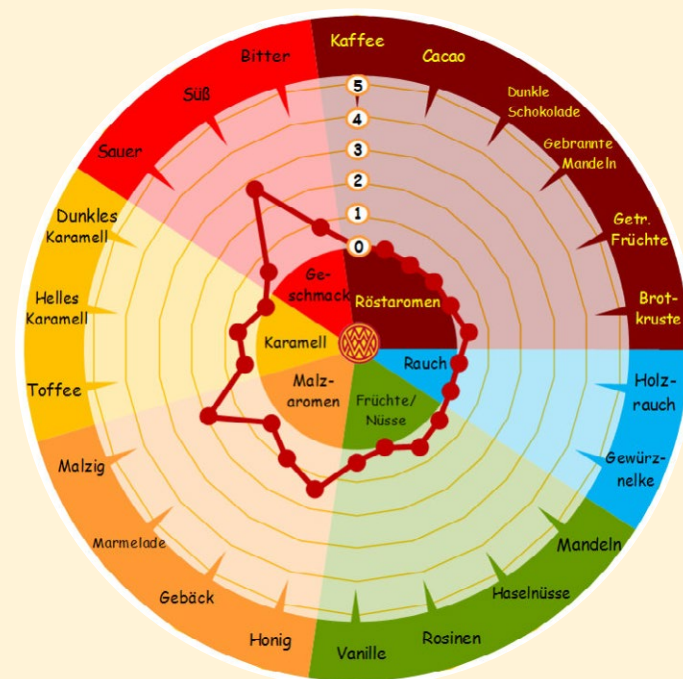


Verpackung: 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® Premium Pilsner Malz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	80,5		%
Farbe (EBC)	2	3,5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,2	1,8	Lovibond
Kochfarbe (EBC)	3,8	4,5	EBC
Kochfarbe (Lovibond)	1,9	2,1	Lovibond
Protein (TS)	9,5	11,5	%
ELG° (Kolbach)	37,5	40	%
VZ 45°C	34	39	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,55	m Pa s
Friabilimeterwert	80		%
Ganzglasigkeit		2,5	%