



**WEYERMANN® BUCHENRAUCH-GERSTENMALZ**

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste in der Hauptstadt des Rauchbieres Bamberg.

Der kräftige Buchenholzrauch verleiht diesem Malz sein unverwechselbares Aroma, daher auch die ideale Zutat zur harmonischen Abrundung Ihrer aromaintensiven Bierstile.

**Sensorik:** ausgeprägtes Raucharoma, malzig-süß, mit Vanille- und Honignoten

**Rauchmalz für helle und dunkle Bierstile, typgebend für:**

- **Pale Lager** with Smoke
- **Amber Lager** wie Bamberger Rauchbier, Kellerbier, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Bock** Rauchbierbock
- **Wheat beers** wie Weissbier, Dunkel Weizen, Weizenbock, Bamberg Weiss Rauchbier, Lichtenhainer
- **Strong Ale** wie Old Ale
- **Porter** wie Smoked Porter
- **Specialty beers** wie Sathi, Godland sdricke

**Empfohlene Zugabe:** bis 100% möglich, je nach gewünschter Rauchintensität. Dosage von bereits 5-10% erhöhen die Aromakomplexität in Richtung Vanille und Honig Aromen. Hohe Dosagen erzielen kräftig rauchige Noten, wie Räucherschinken.

**Enzymaktivität:** hoch

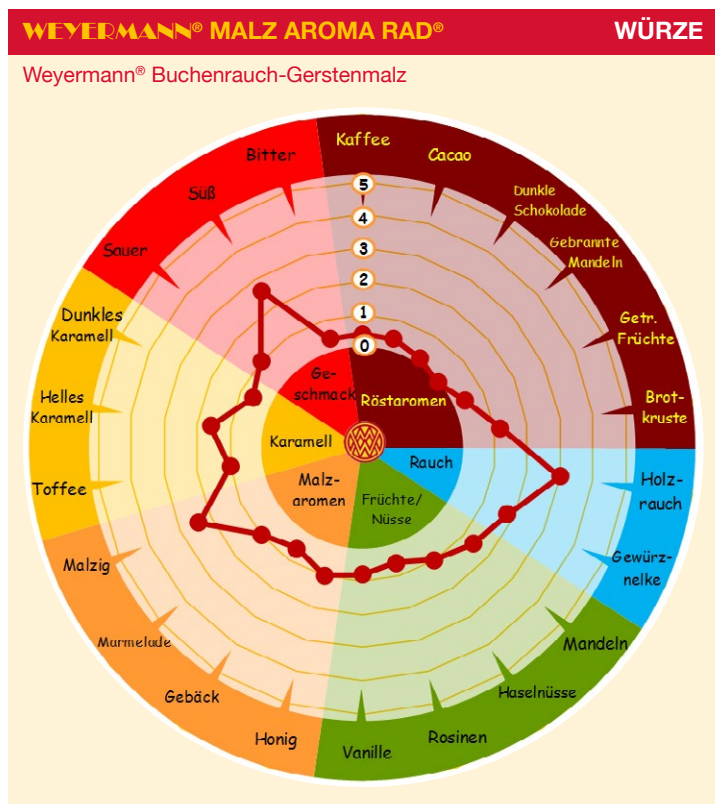
**Farbe:** 4,0 – 8,0 EBC



**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.

**Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.**



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	77		%
Farbe (EBC)	4	8	EBC
Farbe (Lovibond)	2	3,5	Lovibond
Protein (TS)	10	13	%
ELG° (Kolbach)	38	45	%
VZ 45°C	36	43	%
Verzuckerungszeit		30	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,7	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		3	%