

WEYERMANN® EICHENRAUCH-WEIZENMALZ

Hergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsweizen. Der Eichenholzrauch verleiht diesem Malz sein einzigartig elegantes Aroma.

Sensorik: feinste Zigarren Raucharomen, leichte Toffee- und Biskuitnoten

Rauchmalz für helle und dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Wheat beers** wie Weissbier, Dunkel Weizen, Weizenbock, Gueuze, Fruit Lambic, Bamberg Weiss Rauchbier, Lichtenhainer, Piwo Grodziskie
- **Strong Ale** wie Wheatwine
- **Specialty beers** wie Classic Style Smoked beer and Specialty Smoked Beer

Empfohlene Zugabe: bis 80%

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 4,0 – 6,0 EBC

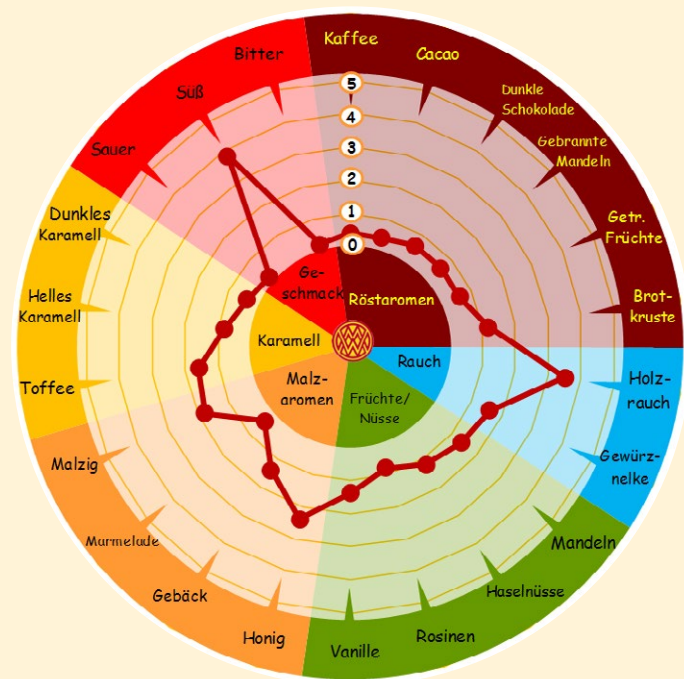


Verpackung: 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® Eichenrauch-Weizenmalz



| Parameter | Minimalwert | Maximalwert | Einheit |
|------------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt | | 5,5 | % |
| Extrakt (wasserfrei) | 81 | | % |
| Farbe (EBC) | 4 | 6 | EBC |
| Farbe (Lovibond) | 2 | 2,7 | Lovibond |
| Protein (TS) | 10,5 | 11,5 | % |
| ELG° (Kolbach) | 37,5 | 47 | % |
| VZ 45°C | 33 | 46 | % |
| Verzuckerungszeit | | 20 | min |
| Viskosität (ber. 8,6%) | | 2,2 | m Pa s |
| pH-Wert | 5,75 | 6,15 | |