



WEYERMANN® CARAFA® TYP 1

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Wengleich schonend geröstet, zeichnet sich die CARAFA® Malzreihe durch ihre hohe Farbintensität und einzigartige Röstaromatik aus.

Sensorik: fein röstaromatisch; Kaffee-, Kakao- und dunkle Schokoladennoten

Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:

- **Wheat beer** wie dunkles Weizen, Weizenbock
- **German Ale** wie Altbier
- **Brown Ale** wie British Brown Ale, American Brown Ale
- **Strong Ale** wie British Strong Ale
- **Porter** wie Pre-Prohibition Porter
- **Stout** wie Sweet Stout, Oatmeal Stout, Tropical Stout

Empfohlene Zugabe: bis 5%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 800 – 1000 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® CARAFA®



| Parameter | Minimalwert | Maximalwert | Einheit |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt | | 3,8 | % |
| Extrakt (wasserfrei) | 65 | | % |
| Farbe (EBC) | 800 | 1000 | EBC |
| Farbe (Lovibond) | 302,1 | 377,5 | Lovibond |