WEYERMANN® CARAFA® TYP 3

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

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

Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:

- **Porter** wie American Porter
- **Stout** wie Irish Extra Stout, Foreign Extra Stout, Imperial Stout, Russian Imperial Stout
- Altbier

Empfohlene Zugabe: bis 5%

Enzymaktivität: keine

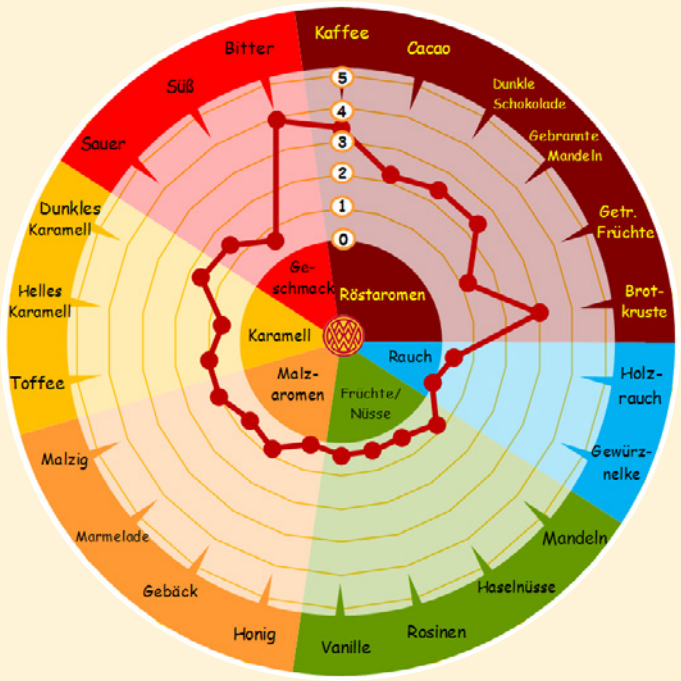
Farbe: 1300 – 1500 EBC

Verpackung: 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)	1300	1500	EBC
Farbe (Lovibond)	490,6	566	Lovibond

CARAFA® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.