



## WEYERMANN® CARAFA® TYP 3

Hergestellt aus feinsten 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



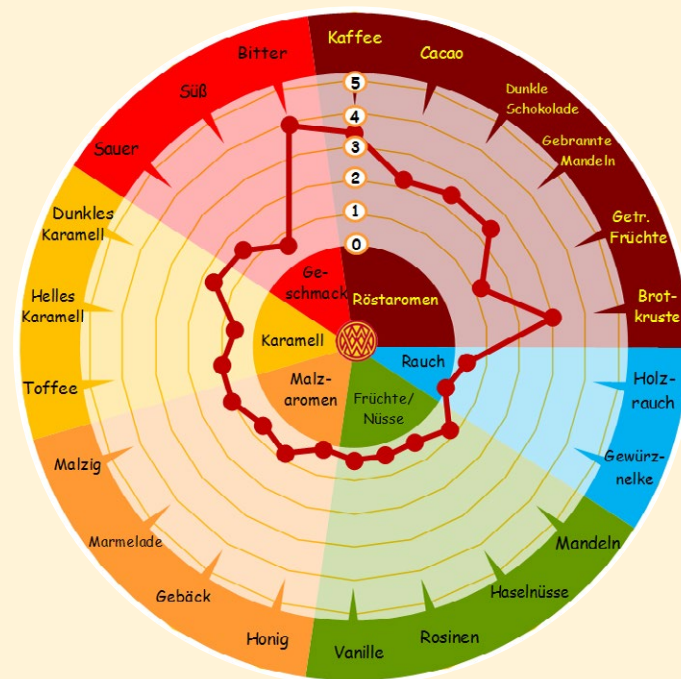
**Verpackung:** 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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)	1300	1500	EBC
Farbe (Lovibond)	490,6	566	Lovibond