



WEYERMANN® ROGGENRÖSTMALZ

Hergestellt aus feinstem deutschen Qualitätsroggen. Unser schonendes Röstverfahren verleiht diesem dunkelbraunen Malz eine feine, jedoch ausgeprägte Röstaromatik.

Sensorik: milde Kaffee-, Schokoladen-, Nuss-, Nougat- und Brotnoten

Spezialmalz für obergärige, dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Multigrain Bier**
- **Roggenbiere** wie Black Rye PA
- **Kwass**
- **Historische Biere** wie Sathi
- **Stout** wie Russian Imperial Stout
- **Porter** wie Chocolate Porter

Empfohlene Zugabe: bis 5%
(für Spezialrezepturen höherer Einsatz möglich)

Farbe: 400 – 700 EBC



Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

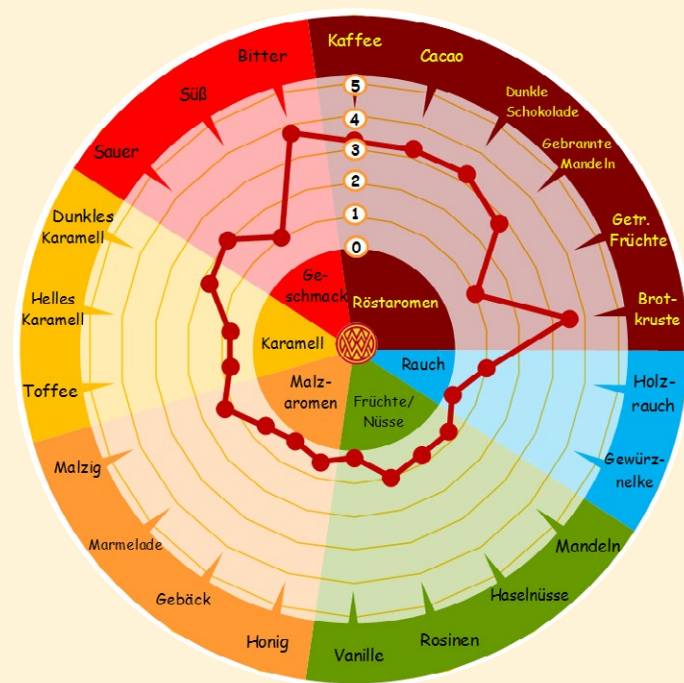
Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

WÜRZE

Weyermann® Roggenröstmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	400	700	EBC
Farbe (Lovibond)	151,3	264,4	Lovibond