



WEYERMANN® MÜNCHNER MALZ TYP 1

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Das kräftige Malzaroma und die Farbe eignen sich ideal zur Charakterausprägung malz- und farbbetonter Bierstile.

Sensorik: ausgeprägtes Malzaroma mit Caramel-, Honig- und Brotnoten

Spezialbraumalz für helle und dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie India Pale Lager
- **Amber Lager** wie International Amber Lager, Czech Amber Lager, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Dark Lager** wie Munich Dunkel, Braunbier
- **Bock** wie Dunkles Doppelbock
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Wheat beers** wie Dunkel Weizen, Weizenbock, German Roggenbier
- **Pale Ale** wie Belgian Pale Ale
- **Amber Ale** wie Altbier
- **IPA** wie American IPA, Brown IPA
- **Strong Ale** wie Imperial Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: mittel

Farbe: 12,0 – 18,0 EBC

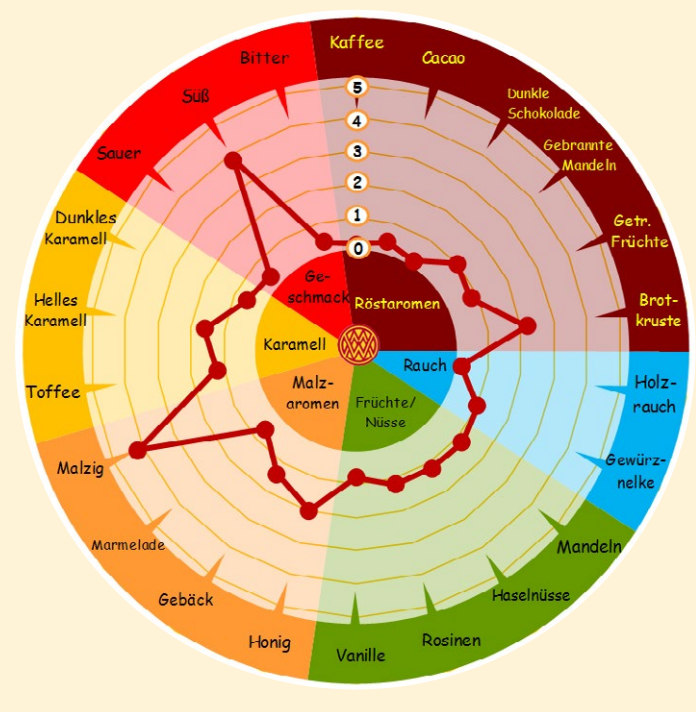


Verpackung: 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® Münchner Malz Typ 1



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	12	18	EBC
Farbe (Lovibond)	5	7,2	Lovibond
Protein (TS)	9,5	12,5	%
ELG° (Kolbach)	37	46	%
VZ 45°C	34	45	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,69	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		3,5	%