

**WEYERMANN® PALE ALE MALZ**

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Produziert hervorragende Ales bzw. obergärige Biere. Das Malz ist für ein isothermisches Maischverfahren besonders gut geeignet.

Sensorik: feine Noten von Brot, mit Anklängen von getrockneten Früchten und Honig

Spezialbraumalz für helle und dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie India Pale Lager
- **Pale Ales** wie Cream Ale, British Golden Ale, Australian Sparkling Ale, American and Belgian Pale Ales, Summer Ale, English Summer Ale, Juicy Pale Ale, Hazy Pale Ale, Session Pale Ale
- **IPAs** wie English, American, Belgian, Brown, Rye, White and Double IPAs sowie Juicy IPA, Hazy IPA und NEIPA, Session IPA, Black IPA
- **Amber Ales** wie Ordinary Bitter, Best Bitter, Strong Bitter, Extra Special Bitter, Irish Red Ale, American Red Ale, California Common, Bière de Garde, English Pale Mild Ale
- **Brown Ales** wie Dark Mild, British Brown Ale, English Dark Mild Ale
- **Porter** wie English Porter, American Porter, Brown Porter, Robust Porter, Imperial Porter
- **Stout**, Stout, Imperial Stout
- **Strong Ales** wie Scotch Ale, English Barleywine, British Strong Ale, American Strong Ale, Belgian Dark Strong Ale or Quadrupel
- **Historische Biere** wie German Roggenbier

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 5,5 – 7,5 EBC

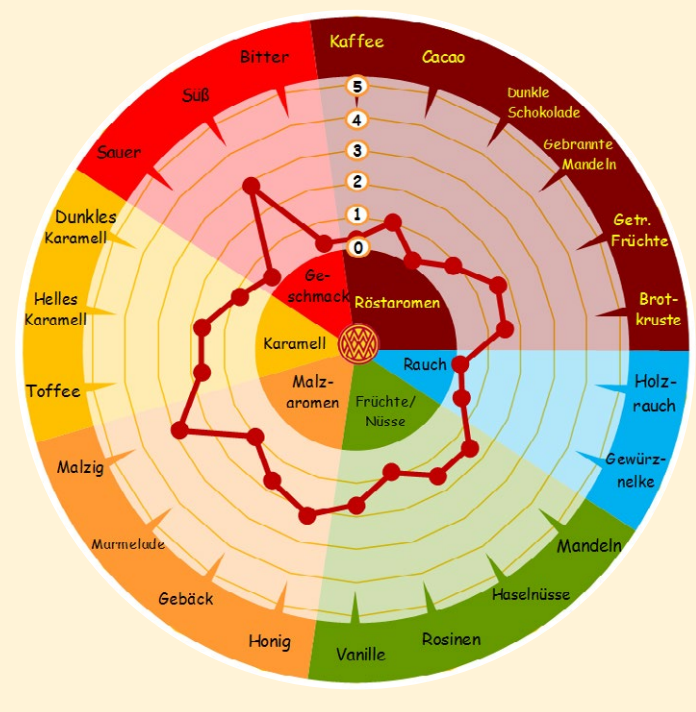


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® Pale Ale Malz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	79		%
Farbe (EBC)	5,5	7,5	EBC
Farbe (Lovibond)	2,5	3,3	Lovibond
Protein (TS)	9	12	%
ELG° (Kolbach)	37	43	%
VZ 45°C	36	42	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,69	m Pa s
Friabilimeterwert	78		%
Ganzglasigkeit		3	%