

**WEYERMANN® WIENER MALZ**

**H**ergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Ideal zum Brauen von „goldfarbigen Bieren“ und zur Förderung der Vollmundigkeit.

**Sensorik:** malzig-süß, leichte Honig- und Nussnoten

**Spezialbraumalz für helle und dunkle Bierstile, typgebend für:**

- **Pale Lagers** wie International Amber Lager, Czech Amber Lager, Festbier, Kellerbier, Dortmunder Export, India Pale Lager
- **Amber Lager** wie Vienna Lager, Scandinavian Red, Franconian Rotbier, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Bock** wie Helles Bock, Dunkles Bock, Doppelbock
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Wheat beers** wie Dunkel Weizen, Weizenbock
- **Pale Ale** wie Kölsch Style, Belgian Pale Ale
- **IPA** wie American IPA, Red IPA
- **Amber Ale** wie Bière de Garde, Altbier
- **Porter** wie Baltic Porter
- **Stout** wie Oyster Stout
- **Strong Ale** wie American Barleywine, Imperial Red Ale
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

**Empfohlene Zugabe:** bis 100% möglich

**Enzymaktivität:** hoch

**Farbe:** 6,0 – 9,0 EBC



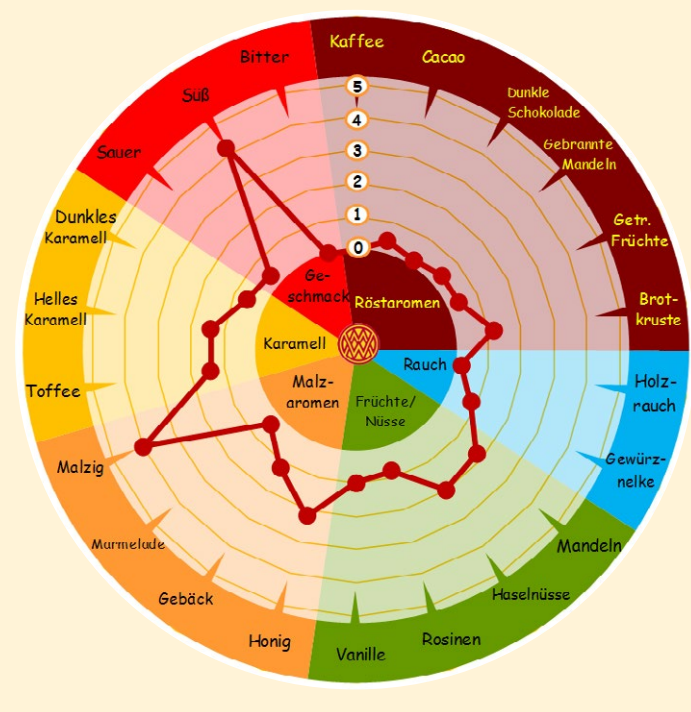
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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® Wiener Malz



| Parameter              | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|------------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt           |             | 5,5         | %        |
| Extrakt (wasserfrei)   | 79          |             | %        |
| Farbe (EBC)            | 6           | 9           | EBC      |
| Farbe (Lovibond)       | 2,7         | 3,8         | Lovibond |
| Protein (TS)           | 9,5         | 12,5        | %        |
| ELG° (Kolbach)         | 37          | 45,5        | %        |
| VZ 45°C                | 34          | 44,5        | %        |
| Verzuckerungszeit      |             | 20          | min      |
| Viskosität (ber. 8,6%) |             | 1,65        | m Pa s   |
| Friabilimeterwert      | 75          |             | %        |
| Ganzglasigkeit         |             | 3,5         | %        |