



WEYERMANN® MELANOIDINMALZ

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren dient das Melanoidinmalz zur Intensivierung und Stabilität des Geschmacks im Bier. Die Bierfarbe wird abgerundet und bekommt einen dunkelroten Glanz.

Sensorik: ausgeprägte Honig- und Biskuitnoten

Spezialmalz für rötliche und dunkle Bierstile:

- **Amber Lager** wie International Amber Lager, Maerzen, Bamberger Rauchbier, Vienna Lager, Kellerbier, Franconian Rotbier, Scandinavian Red Lager
- **Dark Lager** wie International Dark Lager, Munich Dunkel
- **Bock** wie Dunkles Bock, Doppelbock
- **Pale Ale** wie Session Pale Ale
- **IPA** wie Red IPA, Session IPA
- **Amber Ale** wie Scottish Light, Irish Red Ale, Belgian Dubbel, Altbier
- **Porter** wie English Porter
- **Strong Ale** wie English Barleywine, American Strong Ale, American Barleywine, Wheatwine, Imperial Red Ale
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 20%

Enzymaktivität: gering

Farbe: 60,0 – 80,0 EBC



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

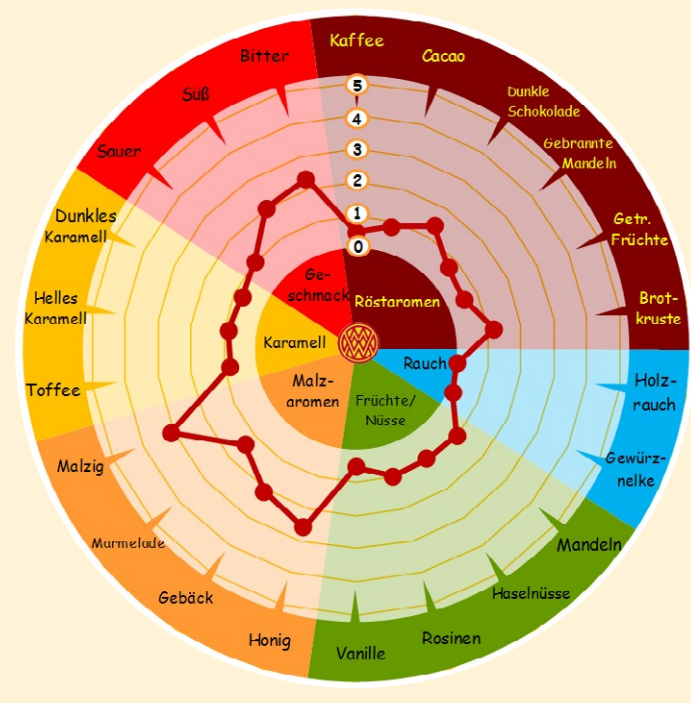
Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

WÜRZE

Weyermann® Melanoidinmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt (wasserfrei)	75		%
Farbe (EBC)	60	80	EBC
Farbe (Lovibond)	23,1	30,6	Lovibond