



WEYERMANN® CARAMÜNCH® TYP 1

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Karamellisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Umsetzung im Korn erreicht. Dieses Malz sorgt für Bierfarben von Bernstein bis zu dunkel-kupfer und eine Intensivierung des Malzkörpers.

Sensorik: ausgeprägtes Caramelaroma mit feinen Gebäcknoten.

Caramelmalz für malzbetonte Bierstile, typgebend für:

- **Amber Lager** wie Franconian Rotbier
- **Dark Lager** wie Munich Dunkel, International Dark Lager
- **Pale Ale** wie American Pale Ale
- **Amber Ale** wie Altbier, Scottish Light, Heavy and Export, California Common, Kentucky Common, English Pale Mild Ale
- **Brown Ale** wie English Dark Mild Ale
- **Wheat beer** wie bernsteinfarbenes Weizen, Fruit Lambic, Dunkles Weissbier

Empfohlene Zugabe: bis 10%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 80 – 100 EBC

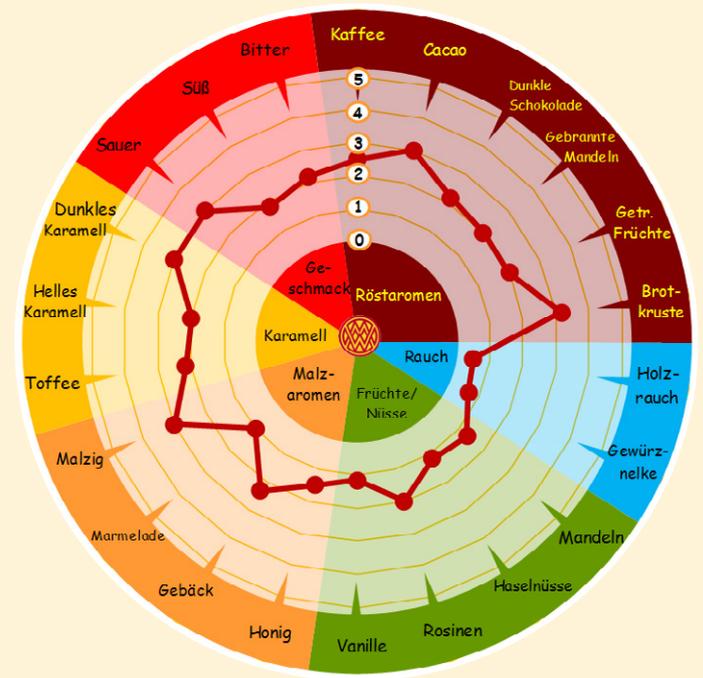


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® WÜRZE

Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 1



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	80	100	EBC
Farbe (Lovibond)	30,6	38,2	Lovibond