

**WEYERMANN® EICHENRAUCH-WEIZENMALZ**

**H**ergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsweizen. Der Eichenholzrauch verleiht diesem Malz sein einzigartig elegantes Aroma.

**Sensorik:** feinste Zigarren Raucharomen, leichte Toffee- und Biskuitnoten

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

- **Wheat beers** wie Weissbier, Dunkel Weizen, Weizenbock, Gueuze, Fruit Lambic, Bamberg Weiss Rauchbier, Lichtenhainer, Piwo Grodziskie
- **Strong Ale** wie Wheatwine
- **Specialty beers** wie Classic Style Smoked beer and Specialty Smoked Beer

**Empfohlene Zugabe:** bis 80%

**Enzymaktivität:** hoch

**Farbe:** 4,0 – 6,0 EBC

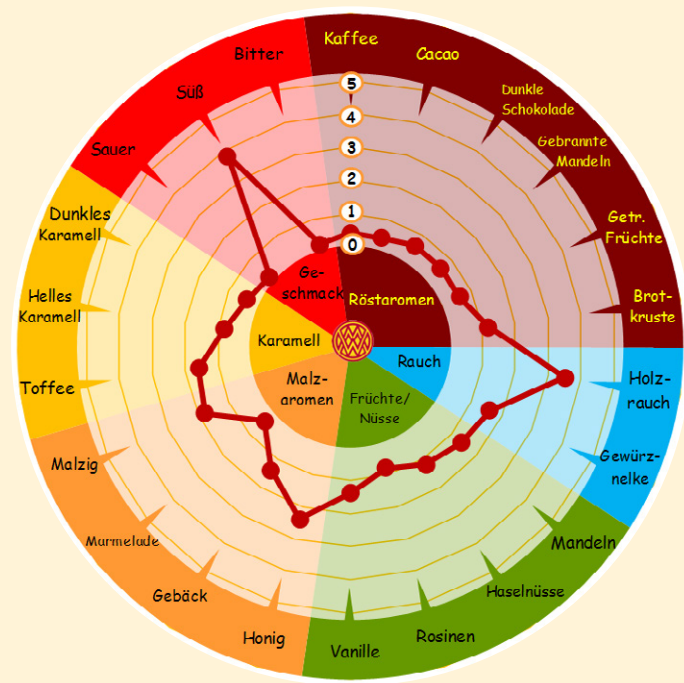


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

**WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® WÜRZE**

Weyermann® Eichenrauch-Weizenmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5,5	%
Extrakt (wasserfrei)	81		%
Farbe (EBC)	4	6	EBC
Farbe (Lovibond)	2	2,7	Lovibond
Protein (TS)	10,5	13,5	%
ELG° (Kolbach)	37,5	47	%
VZ 45°C	33	46	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		2,2	m Pa s
pH-Wert	5,75	6,15	