WEYERMANN® PILSNER MALZ

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Bietet die perfekte Grundlage für alle Bierstile, besonders für untergärige Biersorten.

Sensorik: malzig-süß mit leichten Honignoten

Basismalz für helle und dunkle Bierstyle, typgebend für:

- **Pale Lagers** wie American (Light) Lager, International Pale Lager, Munich Helles, Festbier, German Leichtbier, Kellerbier (Pale Kellerbier), India Pale Lager
- **Pilsner** wie German Pils, American Pilsener
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Bock** wie Helles Bock, Helles Doppelbock
- **Pale Ale** wie Trappist Single, Summer Ale
- **IPA** wie American IPA, Juicy IPA, Hazy IPA, NEIPA, Double IPA
- **Strong Ale** wie Belgian Golden Strong Ale, Belgian Tripel
- **Wheat beer** wie Weissbier, Hefeweizen, Leichtes Weizen, Kristall Weizen, Dunkel Weizen, Weizenbock, Berliner Weisse, Lambic, Gueuze, Fruit Lambic, Witbier, Gose, Lichtenhainer, Piwo Grodziskie, American Wheat
- **Sour Ale** wie Oud Bruin

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 2,5 – 4,5 EBC

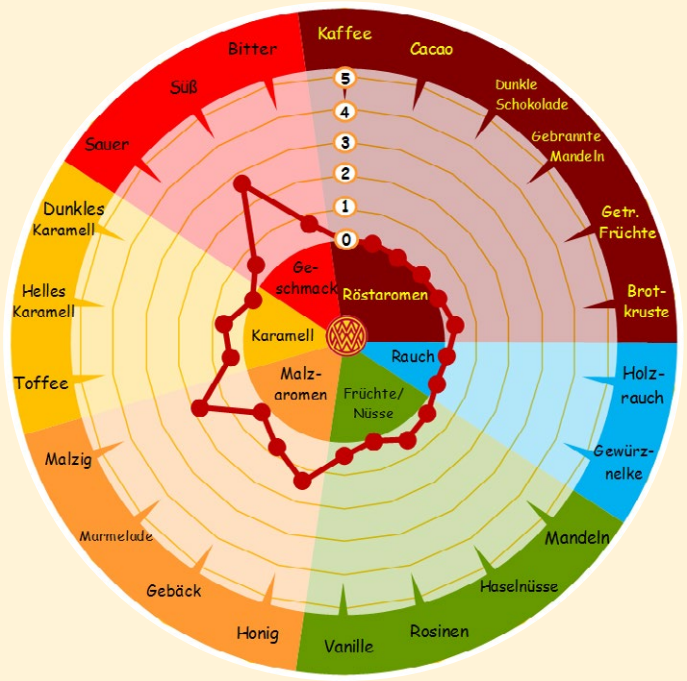
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Pilsner Malz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	80,5		%
Farbe (EBC)	2,5	4,5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,4	2,1	Lovibond
Kochfarbe (EBC)	4	5,5	EBC
Kochfarbe (Lovibond)	2	2,5	Lovibond
Protein (TS)	9	12	%
ELG° (Kolbach)	36	42,5	%
Verzuckerungszeit		15	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,58	m Pa s
Friabilimeterwert	84		%
Ganzglasigkeit		2,5	%