WEYERMANN® RÖSTGERSTE

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Die geröstete Gerste zeichnet sich durch starke Farbkraft und intensivste Röstaromatik aus.

Sensorik: typische, intensive Röstgetreide-Kaffeenoten

Geröstete Gerste für spezielle, dunkle Bierstile, typgebend für

- **Amber Ale** wie Scottish Light, Heavy and Export, Irish Red Ale
- **Porter** wie American Porter, Baltic Porter, Robust Porter, Imperial Porter
- **Stout** wie Irish Stout, Irish Extra Stout, Sweet Stout, Tropical Stout, Imperial Stout, Russian Imperial Stout

Empfohlene Zugabe: bis 5%
(für Spezialrezepturen höherer Einsatz möglich)

Enzymaktivität: keine

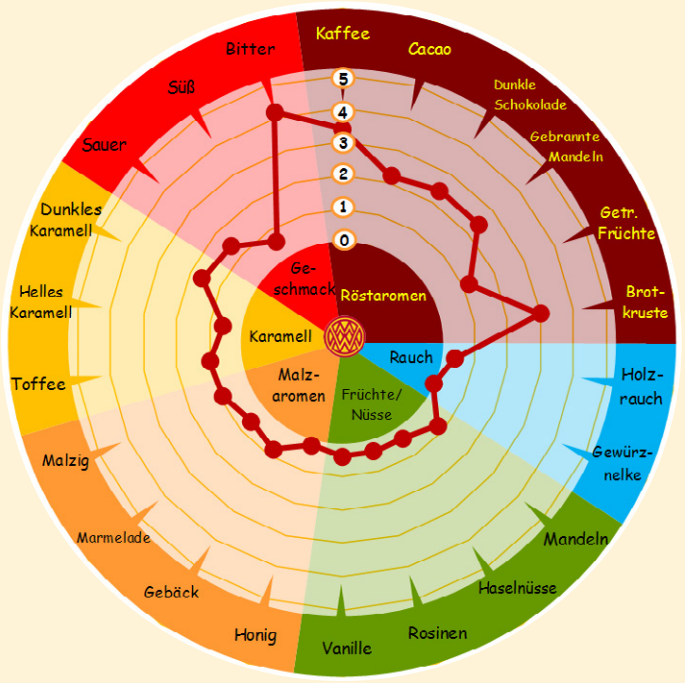
Farbe: 1000 – 1300 EBC

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® Röstgerste



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		3,8	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	1000	1300	EBC
Farbe (Lovibond)	377,5	490,6	Lovibond