WEYERMANN® SAUERMALZ

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste.
Enthält natürliche, aus Bierwürze gewonnene Milchsäure.
Zur Einstellung des Maische- und somit Würze-pH.
Trägt zur Optimierung der Maischarbeit bei.

Sensorik: fruchtig-sauer, universell einsetzbar

Spezialmalz für helle und dunkle Bierstile zur pH Optimierung der Maische

- **Sauerbiere**

Empfohlene Zugabe:
1% Sauermalz reduziert den Maische-pH um ca. 0,1
Maximale Zugabe 5%
Maximale Zugabe in sauren Spezialbiersorten, z.B. Sauerbier bis zu 10%

Enzymaktivität: erhöht die Enzymaktivität durch optimalen Maische-pH

Farbe: 1,5 – 5,0 EBC

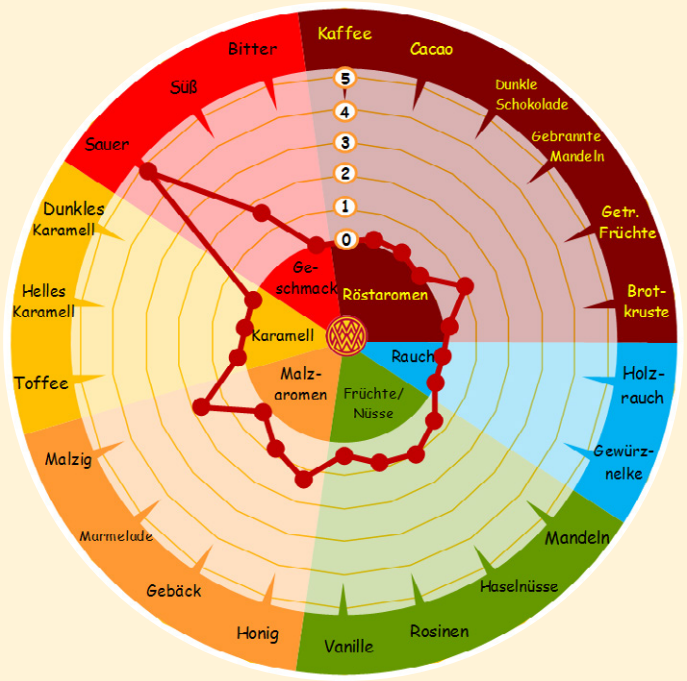
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Sauermalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Farbe (EBC)	1,5	5	EBC
Farbe (Lovibond)	0,9	2,3	Lovibond
pH-Wert	3,35	3,7	