



WEYERMANN® WEIZENRÖSTMALZ

Hergestellt aus feinstem deutschen Qualitätsweizen. Wenngleich schonend geröstet, wird eine hohe Farbintensität erreicht.

Sensorik: intensive dunkle Schokoladen Noten, mild-röstaromatisch; Kaffee-, und Brotnoten

Spezialmalz für obergärige Bierstile, speziell typgebend für

- **Porter** wie Baltic Porter, American Porter, Chocolate Porter, Imperial Porter
- **Stout** wie Irish Extra Stout, Foreign Extra Stout, Imperial Stout, Russian Imperial Stout
- **Belgian Strong Ale** wie Quadrupel
- **German Ale** wie Altbier
- **IPA** wie Black IPA
- **Wheat beer** wie Dunkel Weizen, Weizenbock

Empfohlene Zugabe: bis 5%.

Enzymaktivität: keine

Farbe: 900 – 1200 EBC



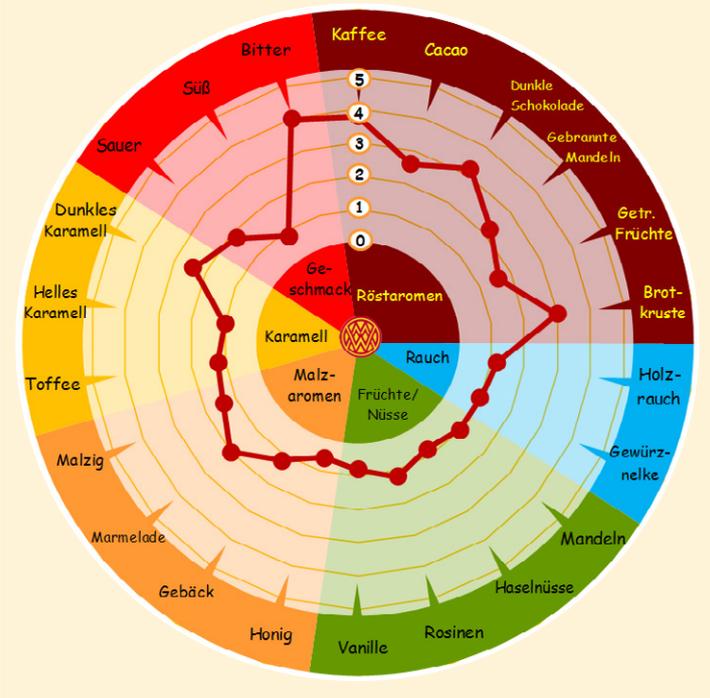
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® Weizenröstmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	900	1200	EBC
Farbe (Lovibond)	339,8	452,9	Lovibond