

**WEYERMANN® WIENER MALZ**

**H**ergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Ideal zum Brauen von „goldfarbigen Bieren“ und zur Förderung der Vollmundigkeit.

**Sensorik:** malzig-süß, leichte Honig- und Nussnoten

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

- **Pale Lagers** wie International Amber Lager, Czech Amber Lager, Festbier, Kellerbier, Dortmunder Export, India Pale Lager
- **Amber Lager** wie Vienna Lager, Scandinavian Red, Franconian Rotbier, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Bock** wie Helles Bock, Dunkles Bock, Doppelbock
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Wheat beers** wie Dunkel Weizen, Weizenbock
- **Pale Ale** wie Kölsch Style, Belgian Pale Ale
- **IPA** wie American IPA, Red IPA
- **Amber Ale** wie Bière de Garde, Altbier
- **Porter** wie Baltic Porter
- **Stout** wie Oyster Stout
- **Strong Ale** wie American Barleywine, Imperial Red Ale
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

**Empfohlene Zugabe:** bis 100% möglich

**Enzymaktivität:** hoch

**Farbe:** 6,0 – 9,0 EBC



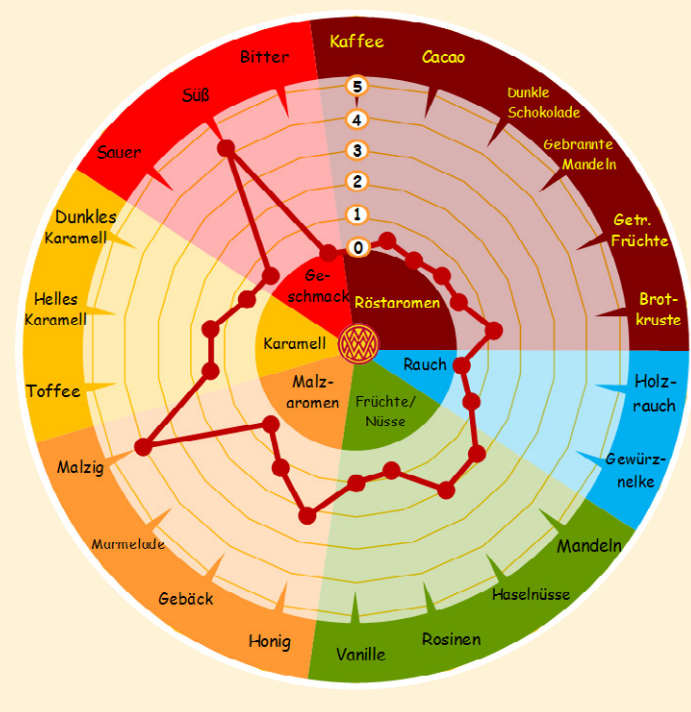
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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® Wiener Malz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5,5	%
Extrakt (wasserfrei)	79		%
Farbe (EBC)	6	9	EBC
Farbe (Lovibond)	2,7	3,8	Lovibond
Protein (TS)	9,5	12,5	%
ELG° (Kolbach)	37	45,5	%
VZ 45°C	34	44,5	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,65	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		3,5	%