WEYERMANN® SPEZIALMALZE

BRAUEREI

Ernte 2023

www.weyermann.de

WEYERMANN® PREMIUM PILSNER MALZ EXTRA HELL

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Durch die Auswahl geeigneter Rohstoffe und spezieller Mälzungstechnologien werden besonders helle Würze- und Kochfarben erreicht.

Sensorik: malzig-süß mit leichten Honignoten

Basismalz für helle und dunkle Bierstyle, typgebend für:

- **Pale Lagers** wie American (Light) Lager, International Pale Lager, Czech Pale Lager, Kölsch Style, German Leichtbier, Helles, Japanische Lagerbiere, Mexikanische Lagerbiere, Bayerisches Helles
- **Pilsner** wie German Pilsener, American Pilsener und International Pilsener
- **Pale Ale** wie American Cream Ale, British Golden Ale, Blonde Ale, Trappist Single
- **Strong Ale** wie Belgian Golden Strong Ale, Belgian Tripel
- **Wheat Beers** wie Berliner Weisse, Leichtes Weizen, Kristal Weizen, Lambic, Gueuze, Fruit Lambic, Witbier, Gose, Lichtenhainer, Piwo Grodziskie

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

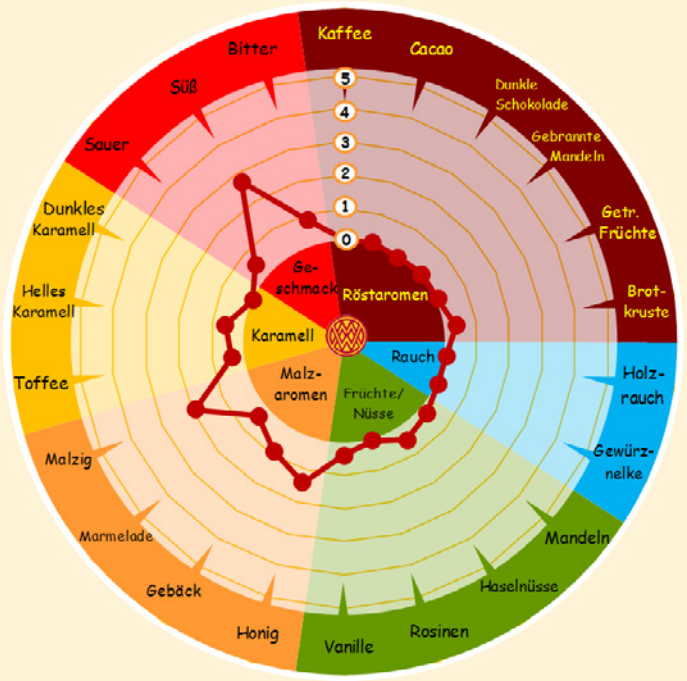
Farbe: 2,0 – 3,5 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Premium Pilsner Malz extra hell



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	80,5		%
Farbe (EBC)	2	3,5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,2	1,8	Lovibond
Kochfarbe (EBC)	3,8	4,5	EBC
Kochfarbe (Lovibond)	1,9	2,1	Lovibond
Protein (TS)	9,5	11,5	%
ELG° (Kolbach)	37,5	40	%
VZ 45°C	34	39	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,55	m Pa s
Friabilimeterwert	80		%
Ganzglasigkeit		2,5	%

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

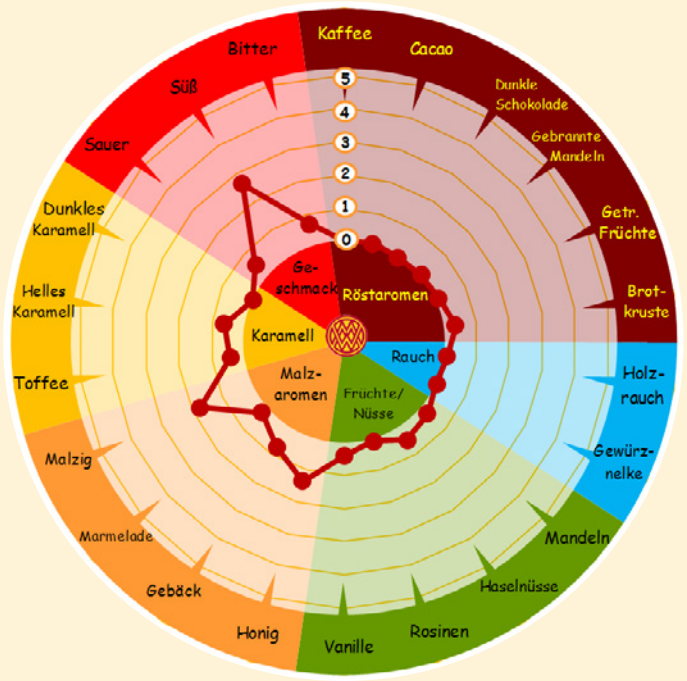
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 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)	9,5	12	%
ELG° (Kolbach)	36	42,5	%
VZ 45°C	35	41	%
Verzuckerungszeit		15	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,58	m Pa s
Friabilimeterwert	84		%
Ganzglasigkeit		2,5	%

WEYERMANN® PALE ALE MALZ

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Produziert hervorragende Ales bzw. obergärige Biere. Das Malz ist für ein isothermisches Maischverfahren besonders gut geeignet.

Sensorik: feine Noten von Brot, mit Anklängen von getrockneten Früchten und Honig

Spezialbraumalz für helle und dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie India Pale Lager
- **Pale Ales** wie Cream Ale, British Golden Ale, Australian Sparkling Ale, American and Belgian Pale Ales, Summer Ale, English Summer Ale, Juicy Pale Ale, Hazy Pale Ale, Session Pale Ale
- **IPAs** wie English, American, Belgian, Brown, Rye, White and Double IPAs sowie Juicy IPA, Hazy IPA und NEIPA, Session IPA, Black IPA
- **Amber Ales** wie Ordinary Bitter, Best Bitter, Strong Bitter, Extra Special Bitter, Irish Red Ale, American Red Ale, California Common, Bière de Garde, English Pale Mild Ale
- **Brown Ales** wie Dark Mild, British Brown Ale, English Dark Mild Ale
- **Porter** wie English Porter, American Porter, Brown Porter, Robust Porter, Imperial Porter
- **Stout**, Stout, Imperial Stout
- **Strong Ales** wie Scotch Ale, English Barleywine, British Strong Ale, American Strong Ale, Belgian Dark Strong Ale or Quadrupel
- **Historische Biere** wie German Roggenbier

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

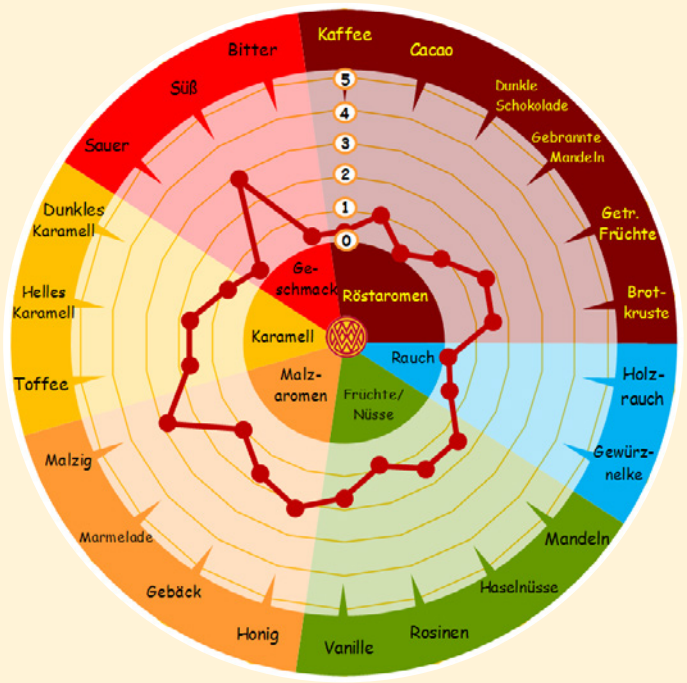
Farbe: 5,5 – 7,5 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® Pale Ale Malz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	79		%
Farbe (EBC)	5,5	7,5	EBC
Farbe (Lovibond)	2,5	3,3	Lovibond
Protein (TS)	9	12	%
ELG° (Kolbach)	37	43	%
VZ 45°C	36	42	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,69	m Pa s
Friabilimeterwert	78		%
Ganzglasigkeit		3	%

WEYERMANN® WIENER MALZ

Hergestellt aus feinster 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

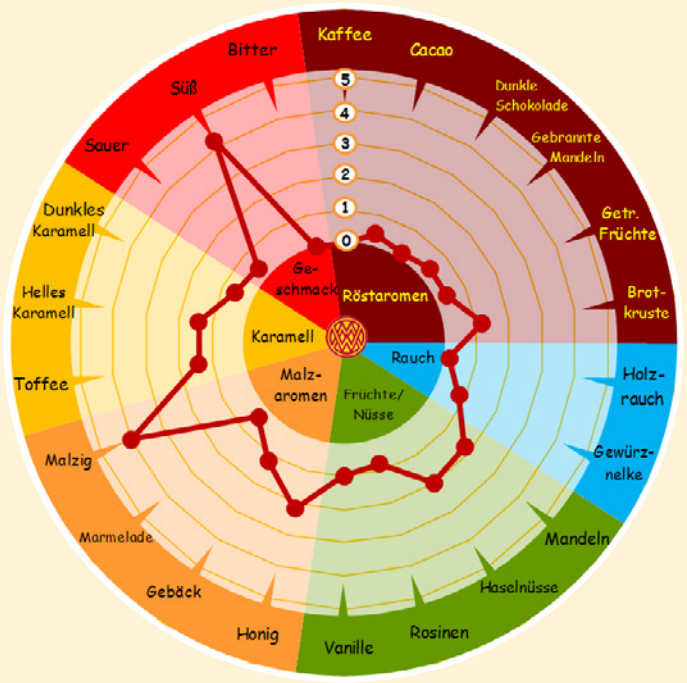
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 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	%

WEYERMANN® MÜNCHNER MALZ TYP 1

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Das kräftige Malzaroma und die Farbe eignen sich ideal zur Charakterausprägung malz- und farbbetonter Bierstile.

Sensorik: ausgeprägtes Malzaroma mit Caramel-, Honig- und Brotnoten

Spezialbraumalz für helle und dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie India Pale Lager
- **Amber Lager** wie International Amber Lager, Czech Amber Lager, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Dark Lager** wie Munich Dunkel, Braunbier
- **Bock** wie Dunkles Doppelbock
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Wheat beers** wie Dunkel Weizen, Weizenbock, German Roggenbier
- **Pale Ale** wie Belgian Pale Ale
- **Amber Ale** wie Altbier
- **IPA** wie American IPA, Brown IPA
- **Strong Ale** wie Imperial Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: mittel

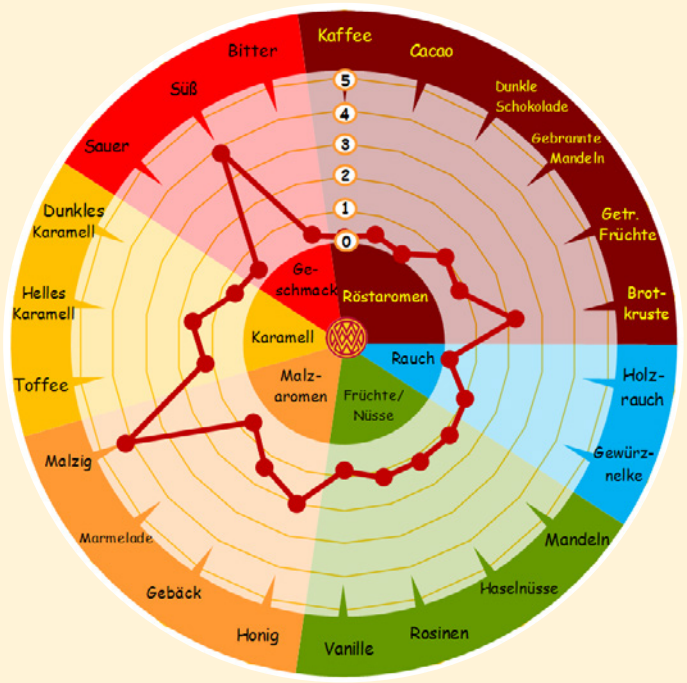
Farbe: 12,0 – 18,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Münchner Malz Typ 1



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	12	18	EBC
Farbe (Lovibond)	5	7,2	Lovibond
Protein (TS)	9,5	12,5	%
ELG° (Kolbach)	37	46	%
VZ 45°C	34	45	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,69	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		3,5	%

Ernte 2023

WEYERMANN® MÜNCHNER MALZ TYP 2

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Das kräftige Malzaroma und die Farbe eignen sich ideal zur Charakterausprägung malz- und farbbetonter Bierstile.

Sensorik: ausgeprägtes Malzaroma mit Caramel-, Honig- und Brotnoten

Spezialbraumalz für helle und dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie Festbier
- **Amber Lager** wie Maerzen, Kellerbier, Smoked beer
- **Dark Lager** wie Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier
- **Bock** wie Dunkles Doppelbock
- **IPA** wie Black IPA, Imperial IPA
- **Amber Ale** wie Bière de Garde
- **Brown Ale** wie British Brown Ale
- **Porter** wie Baltic Porter, English Porter, American Porter, Imperial Porter
- **Stout** wie Russian Imperial Stout
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: mittel

Farbe: 20,0 – 25,0 EBC

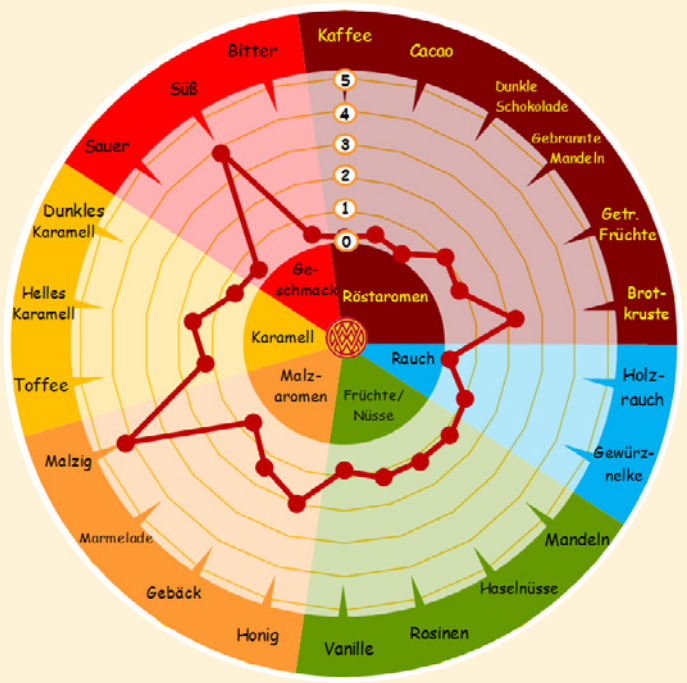
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

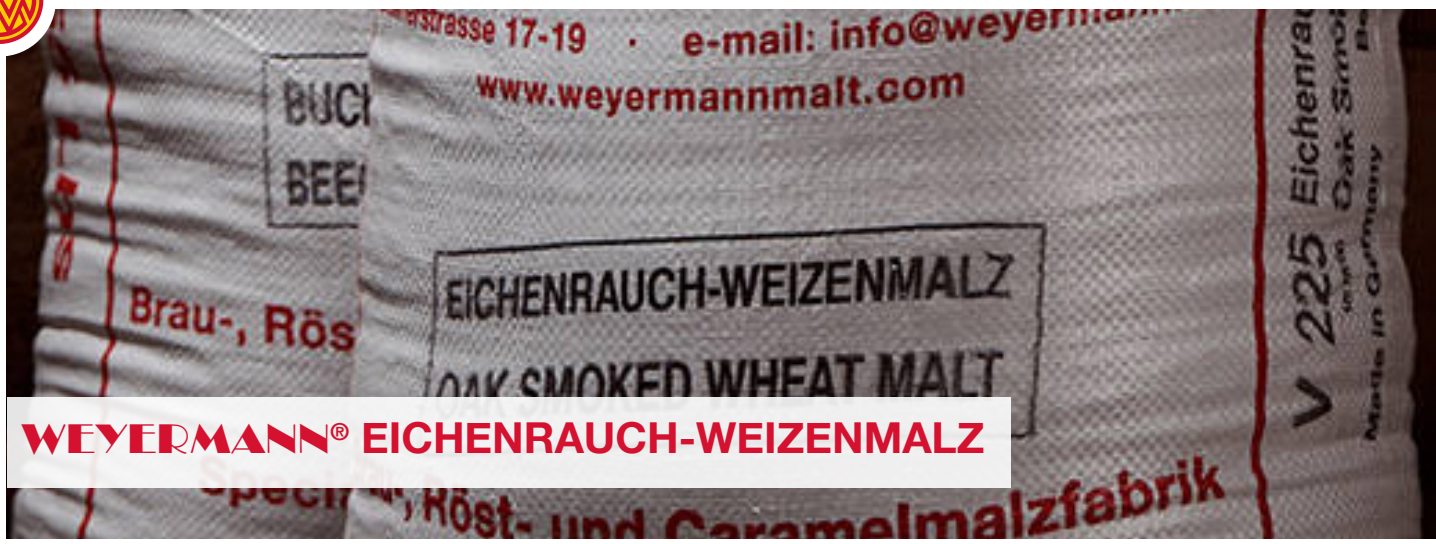
Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Münchner Malz Typ 2



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	20	25	EBC
Farbe (Lovibond)	8	9,9	Lovibond
Protein (TS)	9,5	12,5	%
ELG° (Kolbach)	38	47	%
VZ 45°C	35	46	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,69	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		3,5	%



WEYERMANN® EICHENRAUCH-WEIZENMALZ

Hergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsweizen. Der Eichenholzrauch verleiht diesem Malz sein einzigartig elegantes Aroma.

Sensorik: feinste Zigarren Raucharomen, leichte Toffee- und Biskuitnoten

Rauchmalz für helle und dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Wheat beers** wie Weissbier, Dunkel Weizen, Weizenbock, Gueuze, Fruit Lambic, Bamberg Weiss Rauchbier, Lichtenhainer, Piwo Grodziskie
- **Strong Ale** wie Wheatwine
- **Specialty beers** wie Classic Style Smoked beer and Specialty Smoked Beer

Empfohlene Zugabe: bis 80%

Enzymaktivität: hoch

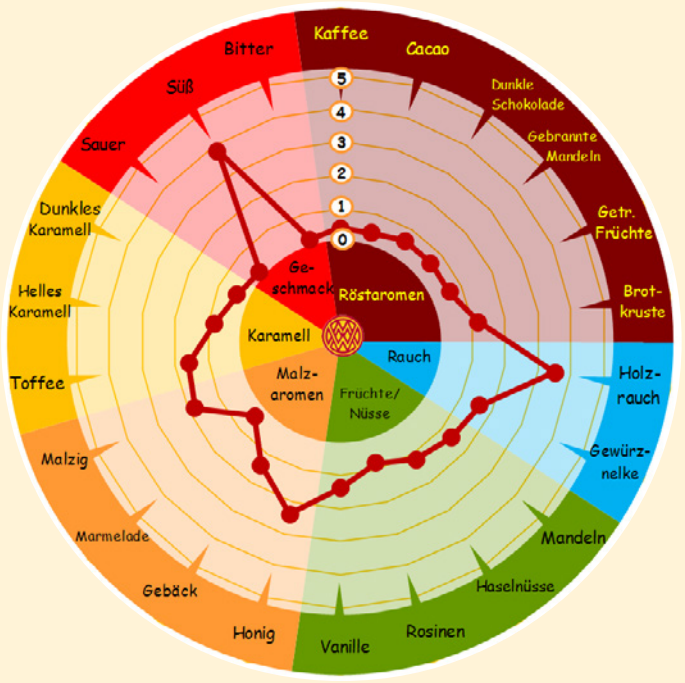
Farbe: 4,0 – 6,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — **WÜRZE**

Weyermann® Eichenrauch-Weizenmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5,5	%
Extrakt (wasserfrei)	81		%
Farbe (EBC)	4	6	EBC
Farbe (Lovibond)	2	2,7	Lovibond
Protein (TS)	10,5	13,5	%
ELG° (Kolbach)	37,5	47	%
VZ 45°C	33	46	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		2,2	m Pa s
pH-Wert	5,75	6,15	

WEYERMANN® BUCHENRAUCH-GERSTENMALZ

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste in der Hauptstadt des Rauchbieres Bamberg.

Der kräftige Buchenholzrauch verleiht diesem Malz sein unverwechselbares Aroma, daher auch die ideale Zutat zur harmonischen Abrundung Ihrer aromaintensiven Bierstile.

Sensorik: ausgeprägtes Raucharoma, malzig-süß, mit Vanille- und Honignoten

Rauchmalz für helle und dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** with Smoke
- **Amber Lager** wie Bamberger Rauchbier, Kellerbier, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Bock** Rauchbierbock
- **Wheat beers** wie Weissbier, Dunkel Weizen, Weizenbock, Bamberg Weiss Rauchbier, Lichtenhainer
- **Strong Ale** wie Old Ale
- **Porter** wie Smoked Porter
- **Specialty beers** wie Sathi, Godland sdricke

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich, je nach gewünschter Rauchintensität. Dosage von bereits 5-10% erhöhen die Aromakomplexität in Richtung Vanille und Honig Aromen. Hohe Dosagen erzielen kräftig rauchige Noten, wie Räucherschinken.

Enzymaktivität: hoch

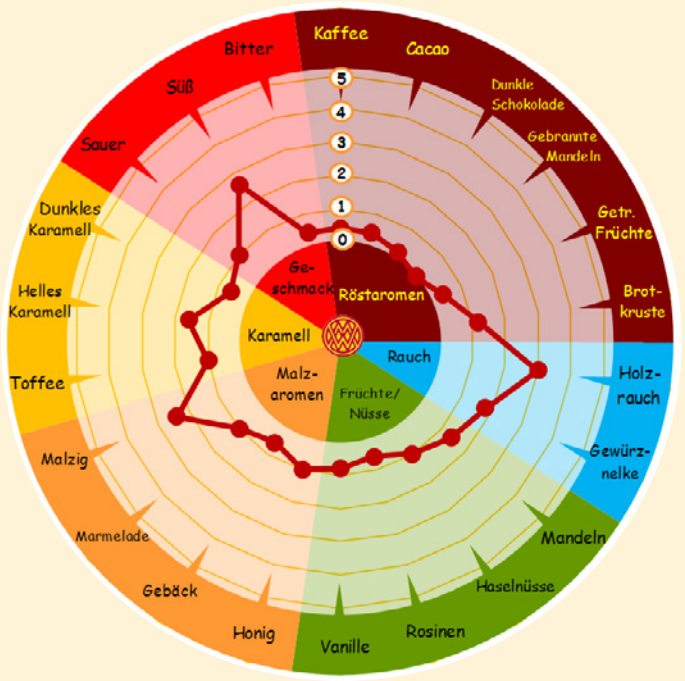
Farbe: 4,0 – 8,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — **WÜRZE**

Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	77		%
Farbe (EBC)	4	8	EBC
Farbe (Lovibond)	2	3,5	Lovibond
Protein (TS)	10	13	%
ELG° (Kolbach)	38	45	%
VZ 45°C	36	43	%
Verzuckerungszeit		30	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,7	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		3	%

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% Sauermalzzugabe reduziert den Maische-pH um ca. 0,1. Maximale Zugabe 10% im sauren Spezialbiersorten, Sauerbier

Enzymaktivität: erhöht die Enzymaktivität durch optimalen Maische-pH

Farbe: 1,5 – 5,0 EBC

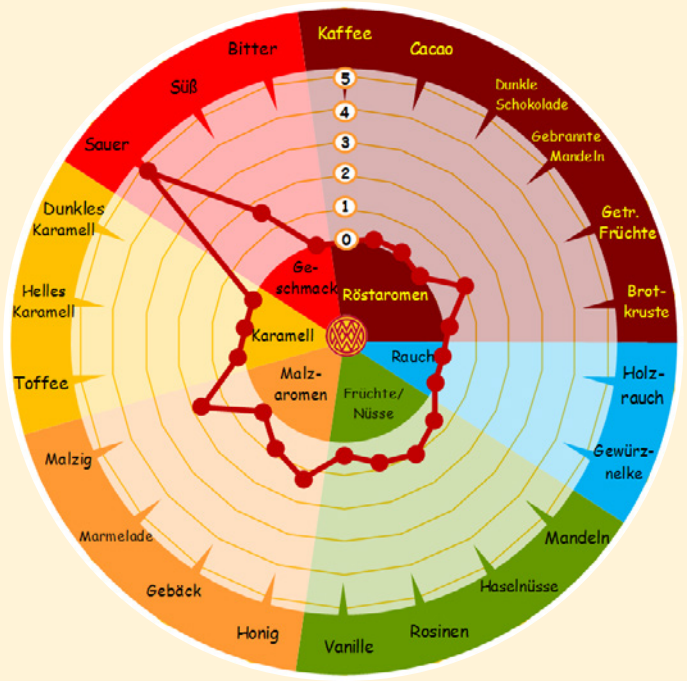
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 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	

WEYERMANN® MELANOIDINMALZ

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren dient das Melanoidinmalz zur Intensivierung und Stabilität des Geschmackes im Bier. Die Bierfarbe wird abgerundet und bekommt einen dunkelroten Glanz.

Sensorik: ausgeprägte Honig- und Biskuitnoten

Spezialmalz für rötliche und dunkle Bierstile:

- **Amber Lager** wie International Amber Lager, Maerzen, Bamberger Rauchbier, Vienna Lager, Kellerbier, Franconian Rotbier, Scandinavian Red Lager
- **Dark Lager** wie International Dark Lager, Munich Dunkel
- **Bock** wie Dunkles Bock, Doppelbock
- **Pale Ale** wie Session Pale Ale
- **IPA** wie Red IPA, Session IPA
- **Amber Ale** wie Scottish Light, Irish Red Ale, Belgian Dubbel, Altbier
- **Porter** wie English Porter
- **Strong Ale** wie English Barleywine , American Strong Ale, American Barleywine, Wheatwine, Imperial Red Ale
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale)

Empfohlene Zugabe: bis 20%

Enzymaktivität: gering

Farbe: 60,0 – 80,0 EBC

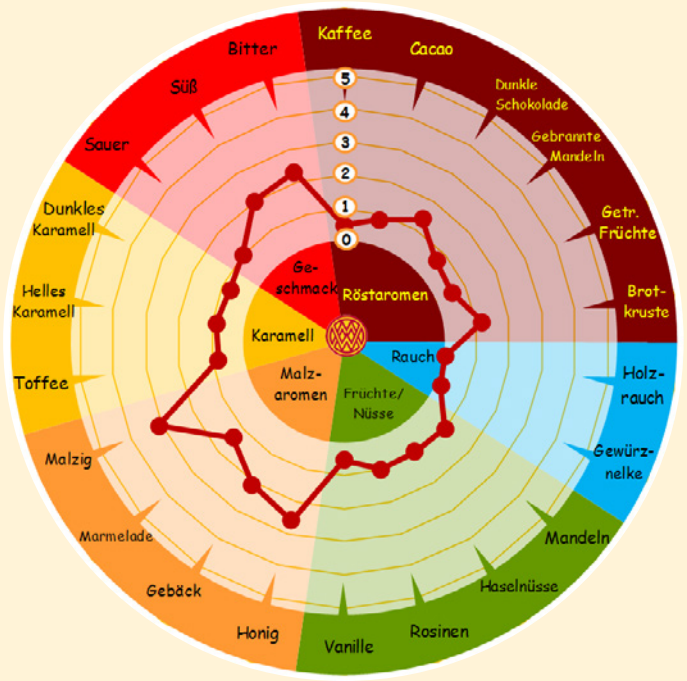
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Melanoidinmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt (wasserfrei)	75		%
Farbe (EBC)	60	80	EBC
Farbe (Lovibond)	23,1	30,6	Lovibond

WEYERMANN® WEIZENBRAUMALZ HELL

Hergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsweizen. Bietet die perfekte Grundlage für helle Weizenbiere und weitere obergärige Bierspezialitäten.

Sensorik: Brot-, Nuss-, Biskuit-, Toffee- und leichte Caramelnoten

Spezialmalz für obergärige Bierstile, typgebend für:

- **Wheat beers** wie American Wheat Beer, Leichtes Weizen, Weissbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Bernsteinfarbenes Weizen, Dunkel Weizen, Weizenbock, American Wheatwine, Berliner Weisse, Lambic and Fruitlambic, Gueuze, Witbier, Gose, Lichtenhainer, Sathi
- **Pale Ale** wie Koelsch Style, Blonde Ale, Summer Ale, German Roggenbier, Juicy Pale Ale, Hazy Pale Ale
- **IPA** wie White IPA, Juicy IPA, Hazy IPA, NEIPA
- **Strong Ale** wie Wheatwine

Empfohlene Zugabe: bis 80%. Bei Zugabe von bis zu 10% erfolgt eine Verbesserung der Vollmundigkeit und des Schaumes bei Bieren

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 3,0 – 5,0 EBC

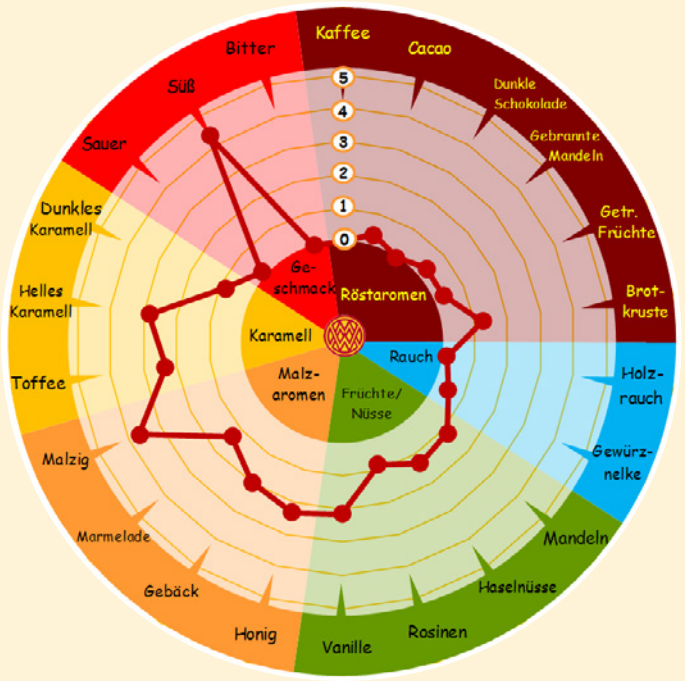
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Weizenbraumalz hell



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5,5	%
Extrakt (wasserfrei)	82		%
Farbe (EBC)	3	5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,6	2,3	Lovibond
Protein (TS)	10	13	%
ELG° (Kolbach)	37,5	47	%
VZ 45°C	33	46	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		2,2	m Pa s

WEYERMANN® WEIZENBRAUMALZ DUNKEL

Hergestellt aus feinstem deutschen Qualitätsweizen. Aromatisch mildes dunkles Weizenbraumalz.

Sensorik: Brot-, Nuss-, Gebäck-, Honig-, Toffee- und Caramelnoten

Spezialmalz für obergärige Bierstile, typgebend für:

- **Wheat beers** wie bernsteinfarbenes Weizen, Dunkel Weizen, dunkles Hefeweizen, Weizenbock, American Wheatwine, Lambic and Fruitlambic, Gueuze, Witbier
- **Strong Ale** wie Wheatwine

Empfohlene Zugabe: bis 50%.

Enzymaktivität: mittel

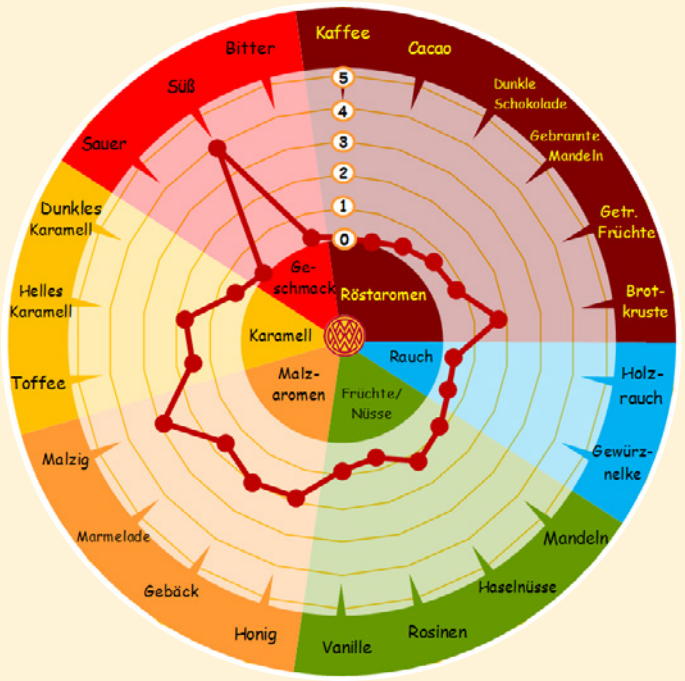
Farbe: 15,0 – 20,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — **WÜRZE**

Weyermann® Weizenbraumalz dunkel



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	81		%
Farbe (EBC)	15	20	EBC
Farbe (Lovibond)	6,1	8	Lovibond
Protein (TS)	10,5	14	%
ELG° (Kolbach)	37,5	48	%
VZ 45°C	33	47	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		2,2	m Pa s

WEYERMANN® CARAWHEAT®

Hergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsweizen. Durch unser spezielles Karamellisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Durchdringung des Kornes erreicht, dies verleiht dem gold-braunen Malz sein intensives Aroma.

Sensorik: leichte Caramel-, Mandel-, Brot- und Gebäcknoten

Caramelmalz für obergärige, malzbetonte Bierstile, typgebend für:

- **Wheat beers** wie American Wheat beer, Weissbier, Hefeweizen, Dunkel Weizen, Weizenbock, Witbier, Sathi, Bamberg Weiss Rauchbier
- **Brown Ale** wie London Brown Ale,
- **Strong Ale** wie Wheatwine

Empfohlene Zugabe: bis 15%.

Enzymaktivität: keinel

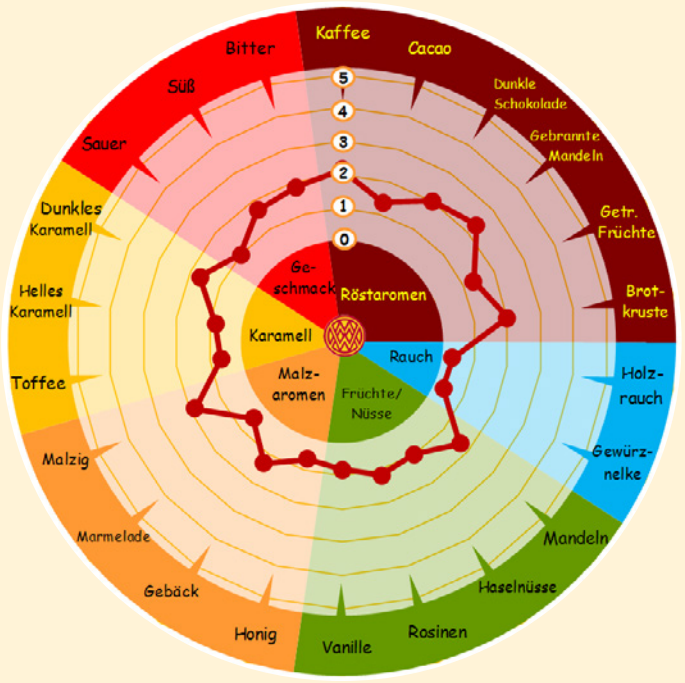
Farbe: 110 – 140 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARAWHEAT®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	68		%
Farbe (EBC)	110	140	EBC
Farbe (Lovibond)	41,9	53,2	Lovibond

CARAWHEAT® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

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

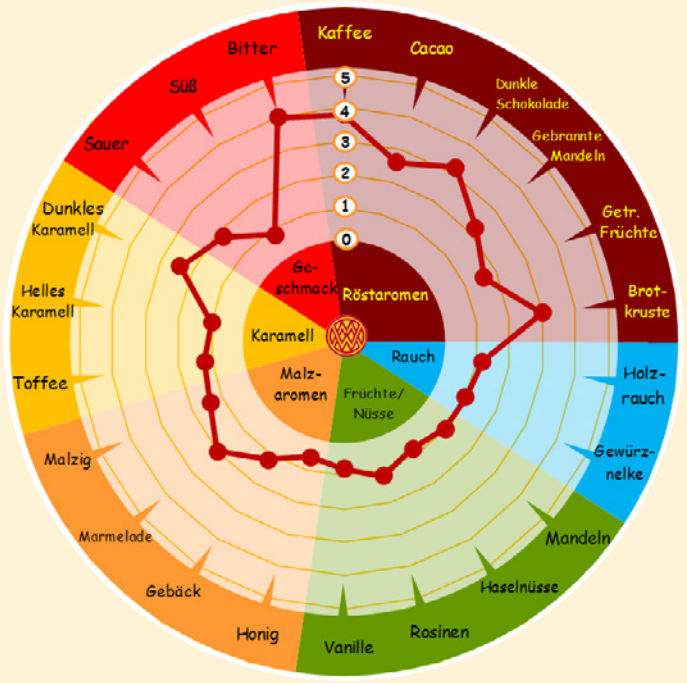
Farbe: 900 – 1200 EBC

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 18 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

WEYERMANN® CARAPILS®

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren zeichnet sich dieses Malz durch einen hohen Anteil an Dextrinen und hochmolekularen Eiweiß aus. Daher ist CARAPILS® ideal zur Verbesserung des Schaumes, der Schaumhaltbarkeit, sowie zur Hebung der Vollmundigkeit. Durch die helle Malzfarbe ist CARAPILS® universell einsetzbar von hellsten bis zu dunklen Bierstilen.

Sensorik: malzig-süß mit leichten Caramelnoten

Caramelmalz zur Verbesserung der Schaumhaltbarkeit und Vollmundigkeit aller Bierstile, insbesondere für:

- **Pale Lagers** wie American (Light) Lager, International Pale Lager, Kölsch / Koelsch, German Leichtbier, Bavarian Helles, India Pale Lager
- **Pilsner** wie German Pilsner, Pre-Prohibition Lager, American Pilsener
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Pale Ale** wie Cream Ale, British Golden Ale, Summer Ale, English Summer Ale, Australian Sparkling Ale, Blonde Ale, Session Pale Ale
- **IPA** wie American IPA, Double IPA, Session IPA
- **Strong Ale** wie Belgian Golden Strong Ale
- **Wheat beer** wie Leichtes Weizen, Gueuze, Fruit Lambic, Gose, Piwo Grodziskie
- **Alcohol-free beer**
- **Alcohol-reduced beer**

Empfohlene Zugabe: 5-10% (für Spezialrezepturen z.B. Alkoholfrei, höherer Einsatz bis 40% möglich)

Enzymaktivität: gering

Farbe: 2,5 – 6,5 EBC

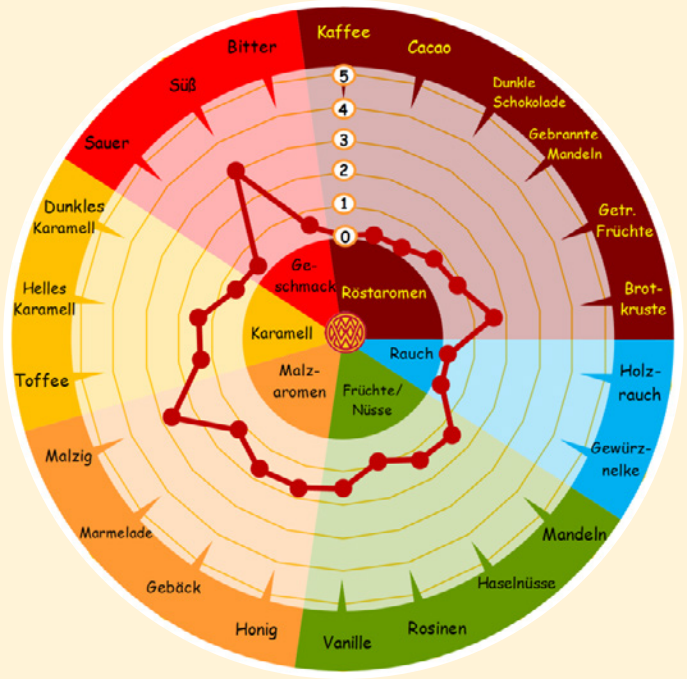
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARAPILS®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Extrakt (wasserfrei)	75		%
Farbe (EBC)	2,5	6,5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,4	2,9	Lovibond

CARAPILS® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® CARAHELL®

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren wird eine nahezu vollständige Karamellisierung des Kornes erreicht. CARAHELL® trägt zur Verbesserung des Schaumes, der Schaumhaltbarkeit, sowie zur Hebung der Vollmundigkeit von Bieren bei.

Sensorik: malzig-süß; feine Caramelnoten

Caramelmalz für vollmundige Bierstile, insbesondere für:

- **Pale Lager** wie Munich Helles, Pale Kellerbier, Dortmunder Export, India Pale Lager
- **Amber Lager** wie International Amber Lager, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Pale Ale** wie Cream Ale, British Golden Ale, Summer Ale, English Summer Ale, Australian Sparkling Ale, Blonde Ale, American Pale Ale, Session Pale Ale
- **IPA** wie English, American, Belgian and Double IPA, Session IPA, black IPA
- **Amber Ale** wie Ordinary Bitter (Golden Ale, Summer Ale, Golden Bitter), English Pale Mild Ale
- **Brown Ale** wie English Dark Mild Ale
- **Strong Ale** wie Belgian Golden Strong Ale
- **Wheat beer** wie Weissbier, Hefeweizen, Leichtes Weizen, Kristallweizen, Bernsteinfarbenes Weizen, Gueuze, Gose, Bamberg Weiss Rauchbier

Empfohlene Zugabe: 10-15%
(für Spezialrezepturen höherer Einsatz bis 30% möglich)

Enzymaktivität: keine

Farbe: 20,0 – 30,0 EBC

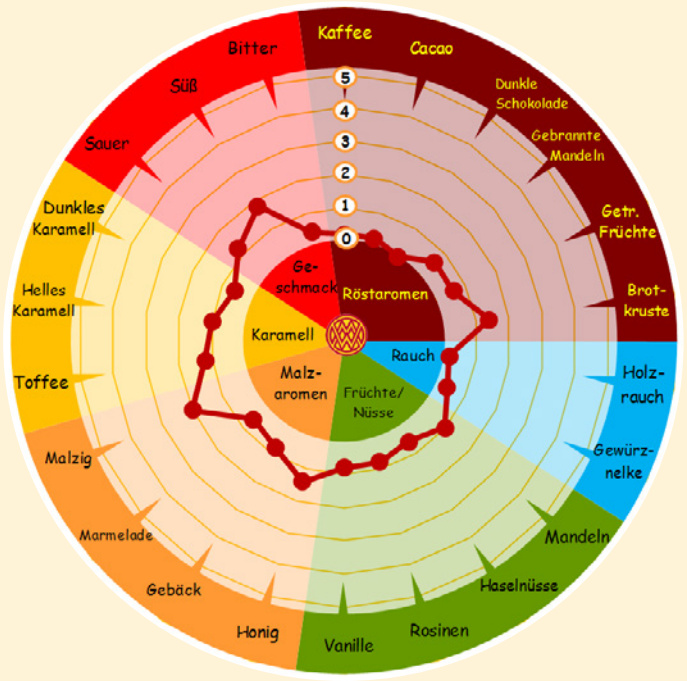
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARAHELL®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		9	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	20	30	EBC
Farbe (Lovibond)	8	11,8	Lovibond

CARAHELL® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® CARABELGE®

Hergestellt aus feinster europäischer Qualitätsbraugerste. Dieses gold-braune Malz verleiht dem Bier eine besondere Farbe und rundet das Aroma harmonisch ab.

Sensorik: Noten von Caramel, getrockneten Früchten und Nüssen (Mandeln)

Caramelmalz für vollmundige Bierstile, typgebend für:

- **Pale Ale** wie Belgian Pale Ale, Trappist Single
- **Golden Ale**
- **Amber Ale** wie American Red Ale, Bière de Garde
- **Brown Ale** wie British Brown Ale
- **Strong Ale** wie Belgian Tripel, Belgian Dark Strong Ale or Quadrupel
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 30%

Enzymaktivität: keine

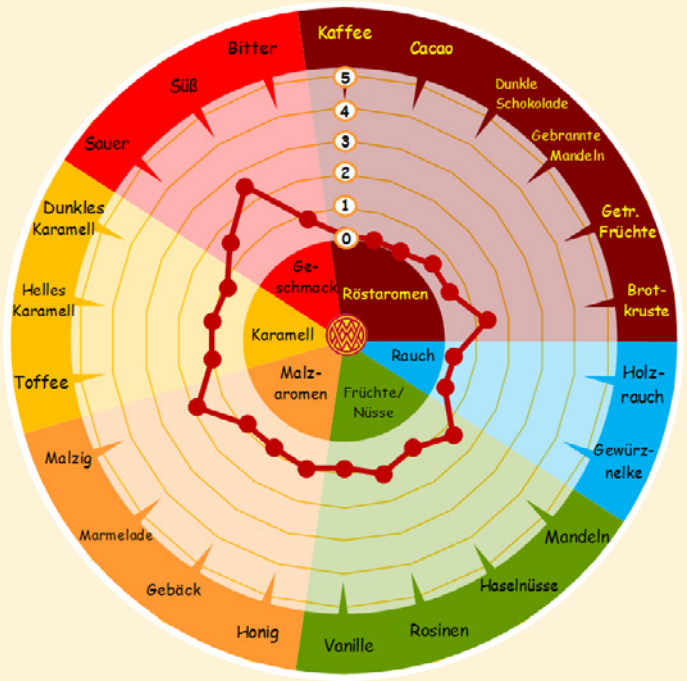
Farbe: 30,0 – 35,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARABELGE®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		9	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	30	35	EBC
Farbe (Lovibond)	11,8	13,6	Lovibond

CARABELGE® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® CARARED®

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren bekommt das Malz sein typisches Aroma, das zur Intensivierung und Stabilität des Geschmackes im Bier dient. Die Bierfarbe wird intensiviert und bekommt einen orange-roten Glanz. Zur Herstellung eines tiefroten Bieres empfehlen wir eine Kombination von Carared® mit Melanoidinmalz.

Sensorik: malzig-süß mit Caramel-, Honig- und Gebäcknoten.

Caramelmalz für rötliche Bierstile, typgebend für:

- **Amber Lager** wie Vienna Lager, Franconian Rotbier
- **Bock** wie Helles Bock
- **Pale Ale** wie American Pale Ale
- **IPA** wie Red IPA, Double IPA
- **Amber Ale** wie Ordinary Bitter, Scottish Light, Irish Red Ale, American Red Ale, English Pale Mild Ale
- **Brown Ale** wie Dark Mild, London Brown Ale
- **Strong Ale** wie Imperial Red Ale
- **Porter** wie Baltic Porter
- **Wheat beer** wie Weissbier, Bamberg Weiss Rauchbier, Bernsteinfarbenes Weizen
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 25%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 40,0 – 60,0 EBC

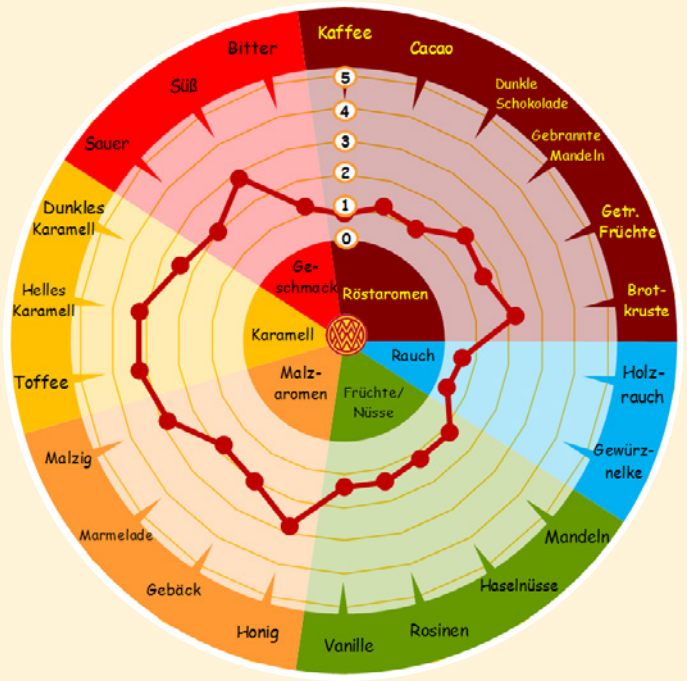
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARARED®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	40	60	EBC
Farbe (Lovibond)	15,5	23,1	Lovibond

Ernte 2023

CARARED® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

WEYERMANN® CARAAMBER®

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren dient das CARAAMBER® zur Verbesserung der Stabilität und Verfeinerung des Geschmackes im Bier. Es intensiviert die Bierfarbe und verleiht ihr einen dunkelroten Glanz.

Sensorik: Toffee-, Caramel- und Brotnoten

Caramelmalz für rötliche Bierstile mit komplexen Aromaprofil, typgebend für:

- **Amber Lager** wie International Amber Lager, Franconian Rotbier
- **Pale Ale** wie Session Pale Ale
- **IPA** wie Red IPA, Session IPA
- **Amber Ale** wie Best Bitter, Strong Bitter
- **Brown Ale** wie Dark Mild, British Brown Ale, American Brown Ale, London Brown Ale
- **Porter** wie Baltic Porter
- **Strong Ale** wie Scotch Ale, Imperial Red Ale
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale, Oud Bruin

Empfohlene Zugabe: bis 20%

Enzymaktivität: keine

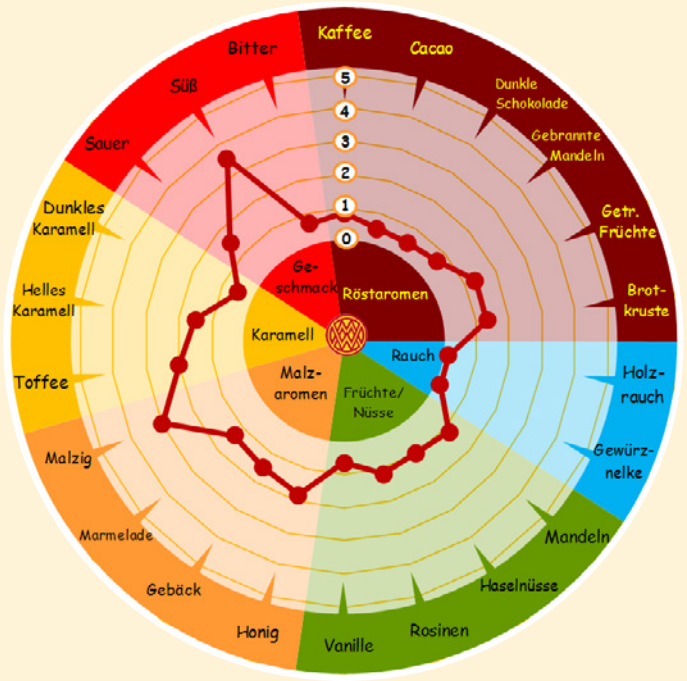
Farbe: 60,0 – 80,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARAAMBER®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt (wasserfrei)	75		%
Farbe (EBC)	60	80	EBC
Farbe (Lovibond)	23,1	30,6	Lovibond

CARAAMBER® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® CARAMÜNCH® TYP 1

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Karamellisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Umsetzung im Korn erreicht. Dieses Malz sorgt für Bierfarben von Bernstein bis zu dunkel-kupfer und eine Intensivierung des Malzkörpers.

Sensorik: ausgeprägtes Caramelaroma mit feinen Gebäcknoten.

Caramelmalz für malzbetonte Bierstile, typgebend für:

- **Amber Lager** wie Franconian Rotbier
- **Dark Lager** wie Munich Dunkel, International Dark Lager
- **Pale Ale** wie American Pale Ale
- **Amber Ale** wie Altbier, Scottish Light, Heavy and Export, California Common, Kentucky Common, English Pale Mild Ale
- **Brown Ale** wie English Dark Mild Ale
- **Wheat beer** wie bernsteinfarbenes Weizen, Fruit Lambic, Dunkles Weissbier

Empfohlene Zugabe: bis 10%

Enzymaktivität: keine

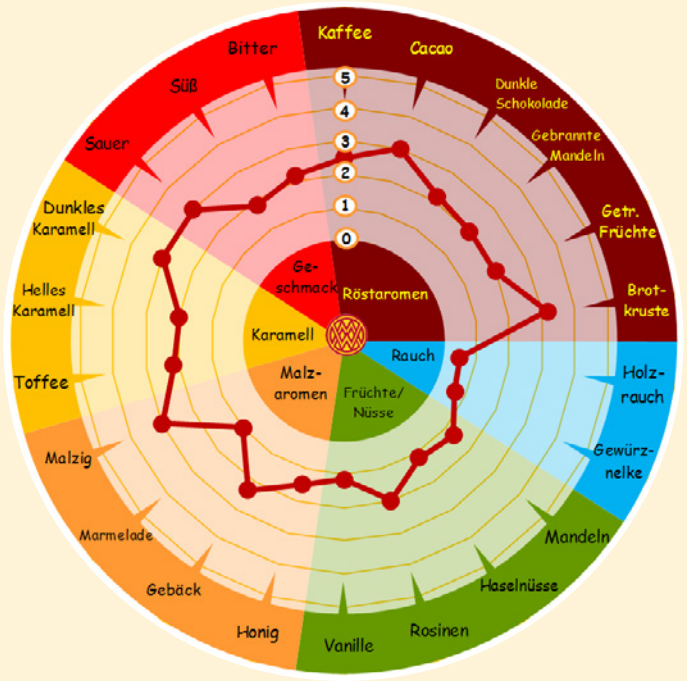
Farbe: 80 – 100 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 1



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	80	100	EBC
Farbe (Lovibond)	30,6	38,2	Lovibond

Ernte 2023

CARAMÜNCH® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

WEYERMANN® CARAMÜNCH® TYP 2

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Karamellisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Umsetzung im Korn erreicht. Dieses Malz sorgt für Bierfarben von Bernstein bis zu dunkel-kupfer und eine Intensivierung des Malzkörpers.

Sensorik: ausgeprägtes Caramelaroma mit feinen Gebäcknoten.

Caramelmalz für malzbetonte Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie Festbier
- **Amber Lager** wie Maerzen, Smoked beer, Kellerbier, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Dark Lager** wie Schwarzbier
- **Bock** wie Helles Bock, Dunkles Bock, Eisbock, Weizenbock
- **Amber Ale** wie English Pale Mild Ale
- **Brown Ale** wie English Dark Mild Ale
- **IPA** wie Brown IPA
- **Strong Ale** wie British Strong Ale, Imperial Red Ale
- **Stout** wie Irish Stout, Oatmeal Stout, Russian Imperial Stout
- **Porter** wie Coconut Porter, Chocolate Porter, Brown Porter, Robust Porter, Smoked Porter, Imperial Porter

Empfohlene Zugabe: bis 10%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 110 – 130 EBC

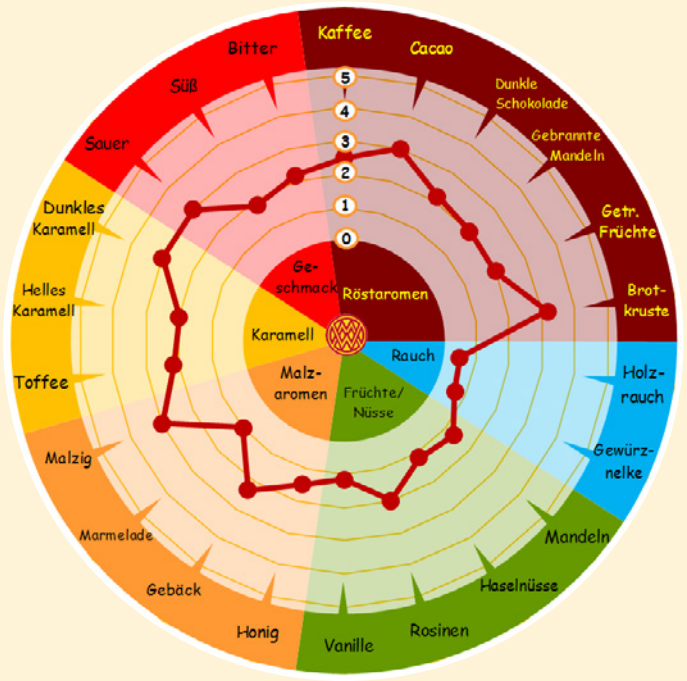
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

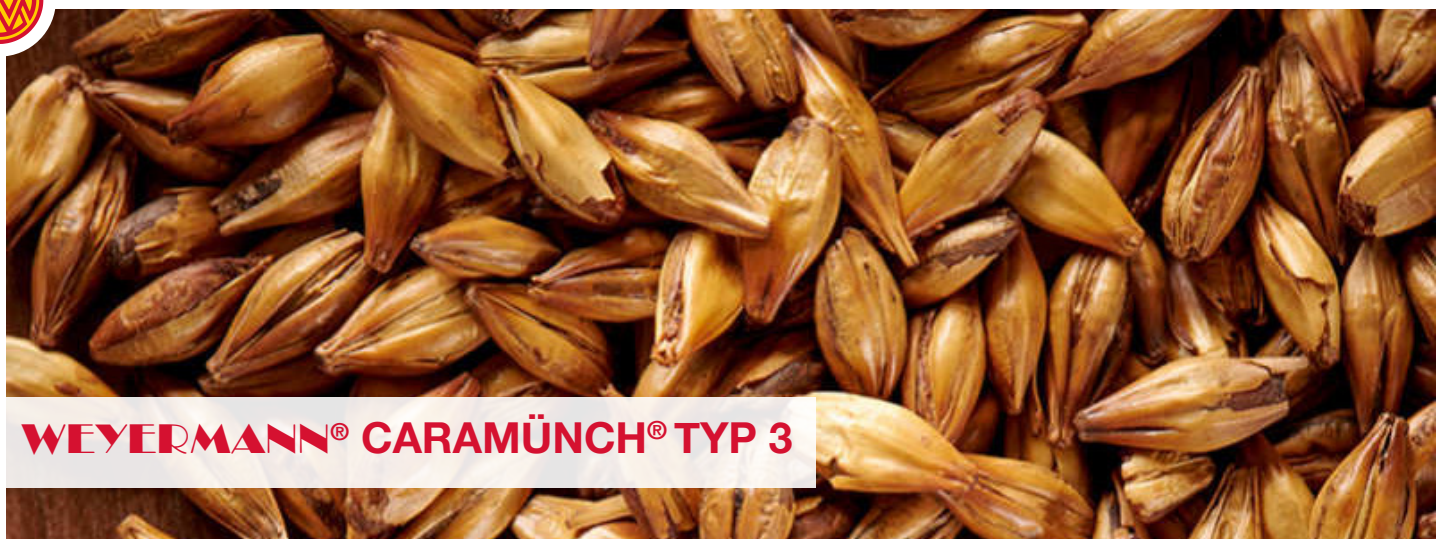
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 2



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	110	130	EBC
Farbe (Lovibond)	41,9	49,5	Lovibond

CARAMÜNCH® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023



WEYERMANN® CARAMÜNCH® TYP 3

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Karamellisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Umsetzung im Korn erreicht. Dieses Malz sorgt für Bierfarben von Bernstein bis zu dunkel-kupfer und eine Intensivierung des Malzkörpers.

Sensorik: ausgeprägtes Caramelaroma mit deutlichen Gebäcknoten

Caramelmalz für malzbetonte Bierstile, typgebend für:

- **Amber Ale** wie Ordinary Bitter, English Pale Mild Ale, Extra Special Bitter
- **Brown Ale** wie Dark Mild, British Brown Ale, American Brown Ale
- **Porter** wie English Porter, Brown Porter, Robust Porter
- **Stout** wie Irish Stout, Russian Imperial Stout
- **Strong Ale** wie Old Ale, Scotch Ale, Barley Wine, Imperial Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 10%

Enzymaktivität: keine

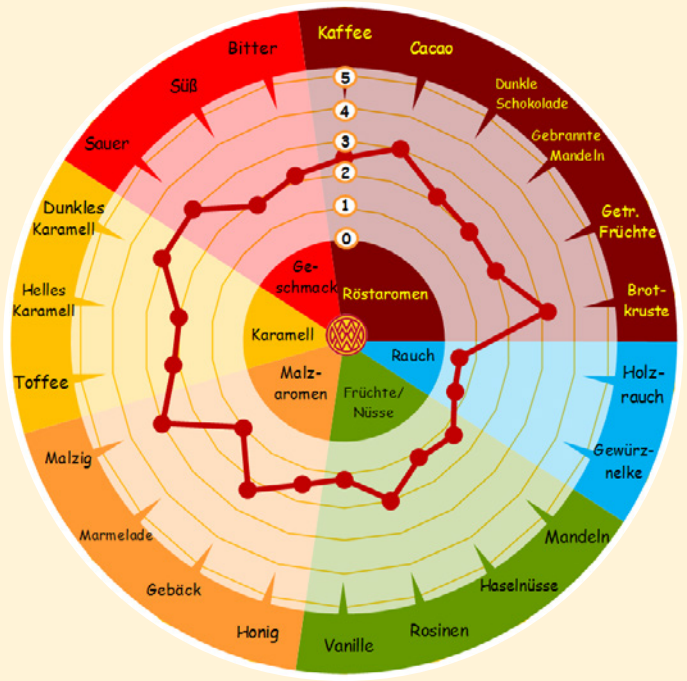
Farbe: 140 – 160 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 3



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	140	160	EBC
Farbe (Lovibond)	53,2	60,8	Lovibond

CARAMÜNCH® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® CARAWHEAT®

Hergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsweizen. Durch unser spezielles Karamellisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Durchdringung des Kornes erreicht, dies verleiht dem gold-braunen Malz sein intensives Aroma.

Sensorik: leichte Caramel-, Mandel-, Brot- und Gebäcknoten

Caramelmalz für obergärige, malzbetonte Bierstile, typgebend für:

- **Wheat beers** wie American Wheat beer, Weissbier, Hefeweizen, Dunkel Weizen, Weizenbock, Witbier, Sathi, Bamberg Weiss Rauchbier
- **Brown Ale** wie London Brown Ale,
- **Strong Ale** wie Wheatwine

Empfohlene Zugabe: bis 15%.

Enzymaktivität: keine

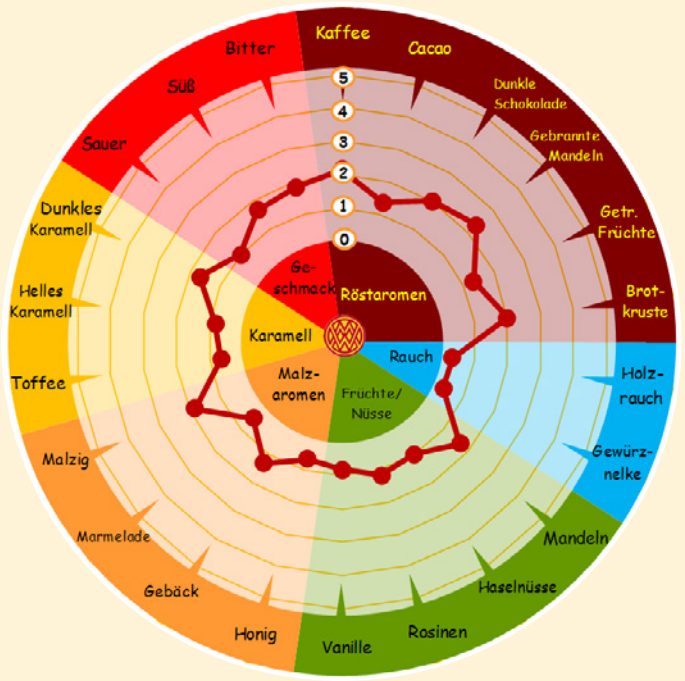
Farbe: 110 – 140 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® CARAWHEAT®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	68		%
Farbe (EBC)	110	140	EBC
Farbe (Lovibond)	41,9	53,2	Lovibond

CARAWHEAT® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® CARARYE®

Hergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsroggen. Durch die spezielle Karamellisierung wird bei diesem Malz ein intensives und komplexes Aromaprofil kreiert.

Sensorik: intensives Aroma von Brot, Kaffee, dunkler Schokolade und getrockneten Früchten. Erzeugung eines samtig-weichen Mundgefühls.

Caramelmalz für malzbetonte, obergärige Bierspezialitäten, typgebend für:

- **IPA** wie Rye IPA, Juicy IPA, Hazy IPA, NEIPA
- **Roggenbier** wie German Roggenbier, Sathi
- **Stout** wie Russian Imperial Stout
- **Multigrain / Mehrkorn Biere**
- **Kwass**

Empfohlene Zugabe: bis 15%.

Enzymaktivität: keine

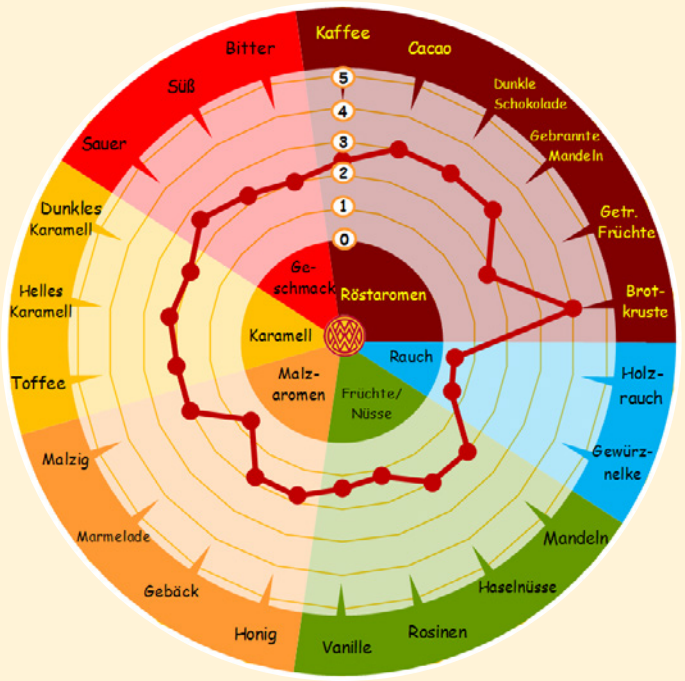
Farbe: 150 – 200 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARARYE®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	150	200	EBC
Farbe (Lovibond)	57	75,9	Lovibond

CARARYE® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® CARABOHEMIAN®

Hergestellt aus feinster böhmischer Qualitätsbraugerste. Durch die Intensivierung des Karamellisierungsverfahren wird bei diesem Malz eine Anhebung der Malzfarbe und der dunklen Caramelnoten erreicht.

Sensorik: Brot-, Caramel- und Toffeenoten

Caramelmalz für malz- und farbbetonte Bierstile, typgebend für:

- **Pilsner** wie Bohemian Pilsener
- **Amber Lager** wie Czech Amber Lager
- **Dark Lager** wie Czech Dark Lager
- **Bock**
- **IPA** wie Brown IPA
- **Porter** wie English Porter
- **Stout** wie Foreign Extra Stout
- **Strong Ale** wie Old Ale, American Strong Ale, Barley Wine

Empfohlene Zugabe: bis 15%.

Enzymaktivität: keine

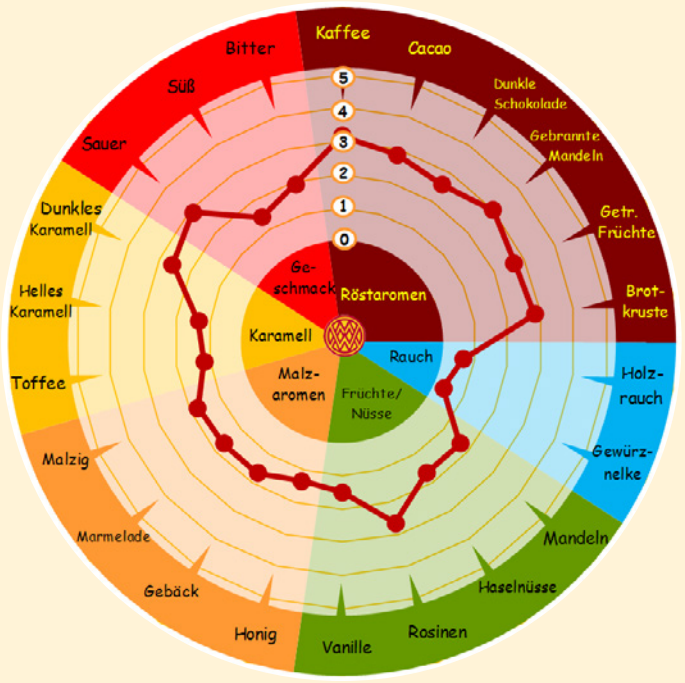
Farbe: 170 – 220 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARABOHEMIAN®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	170	220	EBC
Farbe (Lovibond)	64,5	83,4	Lovibond

CARABOHEMIAN® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® CARAAROMA®

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren bekommt das Malz sein typisches Aroma. Dieses Malz zeichnet sich durch größtmögliche Aromakomplexität aus und dient zur Intensivierung und Stabilität des Geschmackes. Die Bierfarbe wird abgerundet und bekommt einen rötlichen Glanz.

Sensorik: erste Nuancen von Röstaromen, Noten von gerösteten Nüssen, dunklem Caramel und getrockneten Früchten.

Caramelmalz für malzbetonte und dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Lager** wie Dark Lager
- **IPA** wie Brown IPA
- **Amber Ale** wie Scottish Light, Heavy and Export, American Red Ale, Bière de Garde, Red Ale
- **Brown Ale** wie Dark Mild, British Brown Ale, American Brown Ale, English Dark Mild Ale
- **Porter** wie English Porter, Brown Porter, Robust Porter, Coconut Porter, Smoked Porter, American porter, Imperial Porter
- **Stout** wie Oatmeal Stout, American Stout, Russian Imperial Stout
- **Strong Ale** wie Old Ale, American Strong Ale, Barley Wine

Empfohlene Zugabe: bis 15%.

Enzymaktivität: keine

Farbe: 350 – 450 EBC

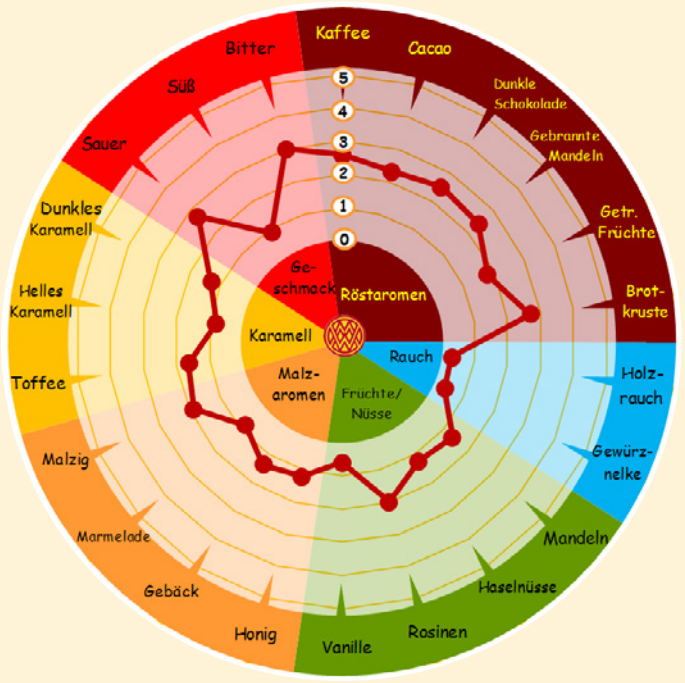
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARAAROMA®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		7	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	350	450	EBC
Farbe (Lovibond)	132,4	170,1	Lovibond

CARAAROMA® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® ERACLEA PILSNER MALZ

Hergestellt aus feinster zweizeiliger italienischer mediterraner Gerste, angebaut in der Region um Eraclea, bei Venedig. Das aromatische Malz bietet die perfekte Grundlage für schlanke, aromareiche und mediterrane Biere. Das Malz zeichnet sich durch gute Verarbeitbarkeit und Ausbeuten sowie durch exzellente Schaumwerte aus.

Sensorik: malzig-süß mit leichten Honignoten

Terroirmalz für schlanke Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lagers** wie Mediterranean Style Lager, Mediterranean Style Pilsner, Italian Lager, American Lager,
- **Pilsner** wie German Pilsener, Pre-Prohibition Lager
- **Italian Styles** wie Italian Grape Ale

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

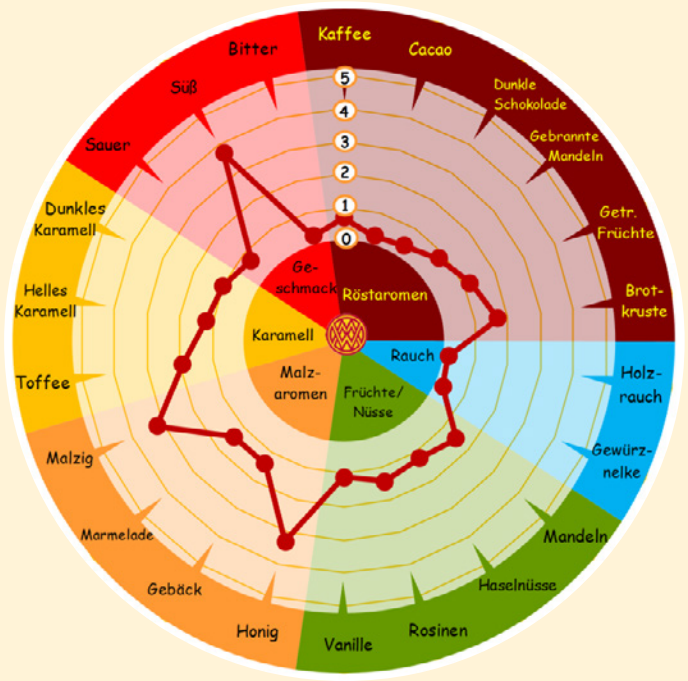
Farbe: 2,5 – 4,5 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® Eraclea 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)	9,5	12	%
ELG° (Kolbach)	36	42,5	%
VZ 45°C	35	41	%
Verzuckerungszeit		15	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,58	m Pa s
Friabilimeterwert	84		%
Ganzglasigkeit		2,5	%

WEYERMANN® BARKE® PILSNER MALZ

Hergestellt aus feinster deutscher zweizeiliger historischer Sommerbraugerste Barke®. Das charakteristische, seit Jahren beliebte, Malzaroma der Barke® bietet die perfekte Grundlage zur Herstellung geschmacksintensiver heller Lagerbiere. Dadurch wird ein hervorragender Körper und eine ausgeprägte Vollmundigkeit erzielt.

Sensorik: ausgeprägte Malzaromen mit leichten Toffeenoten; angenehmes, weiches Mundgefühl

Heirloommalz für malzaromatische Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lagers** wie American (Light) Lager, Munich Helles, Festbier, German Leichtbier, Dortmunder Export, Kellerbier (Pale Kellerbier) , India Pale Lager
- **Pilsner** wie German Pilsener, American Pilsener
- **Amber Lager** wie Franconian Rotbier
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Bock** wie Helles Bock, Dunkles Bock, Helles Doppelbock
- **Pale Ale** wie British Mild, Belgian Blond Ale, Trappist Single, Session Pale Ale, English Summer Ale
- **IPA** wie Session IPA
- **Amber Ale** wie Scottish Light, Heavy and Export
- **Strong Ale** wie British Strong Ale
- **Wheat beer** wie Gose

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

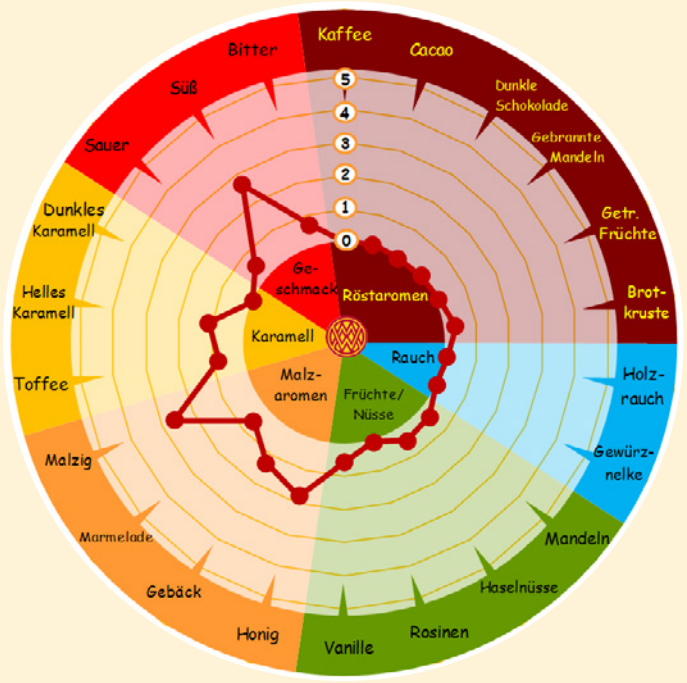
Farbe: 2,5 – 4,5 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Barke® 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)	9,5	11,5	%
ELG° (Kolbach)	36	41,5	%
VZ 45°C	35	41	%
Verzuckerungszeit		15	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,58	m Pa s
Friabilimeterwert	84		%
Ganzglasigkeit		2,5	%

Barke® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® BARKE® WIENER MALZ

Hergestellt aus feinster deutscher zweizeiliger historischer Sommerbraugerste Barke®. Das charakteristische, seit Jahren beliebte, Malzaroma der Barke® bietet die perfekte Grundlage zur Herstellung geschmacksintensiver Lagerbiere. Dieses Malz erzielt „goldfarbige Biere“ und fördert die Vollmundigkeit.

Sensorik: intensiv malzig-süß, leichte Toffee-, Honig- und Nussnoten; angehmes, weiches Mundgefühl

Heirloommalz für malzaromatische Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lagers** wie Festbier, Vienna Lager, India Pale Lager
- **Amber Lager** Franconian Rotbier, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Bock** wie Helles Bock, Dunkles Bock, Doppelbock
- **Wheat beers** wie Dunkel Weizen, Weizenbock
- **Pale Ale** wie American Pale Ale
- **Amber Ale** wie Scotts Ale, Heavy and Export, Bière de Garde, English Pale Mild Ale, Extra Special Bitter
- **Brown Ale** wie English Dark Mild Ale
- **IPA** wie American IPA, Red IPA
- **Porter** wie Baltic Porter, Brown Porter, Robust Porter
- **Strong Ale** wie English Barleywine, Imperial Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

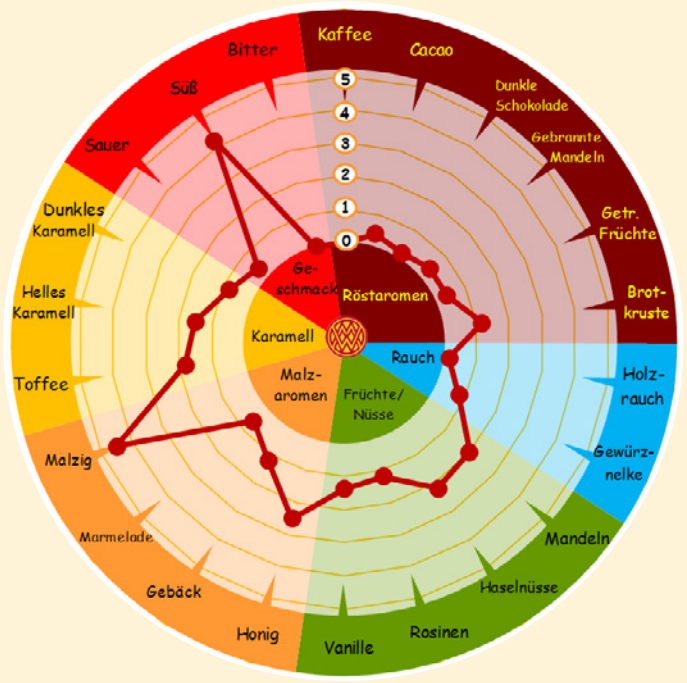
Farbe: 6,0 – 9,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Barke® 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	11,5	%
ELG° (Kolbach)	37	44,5	%
VZ 45°C	34	44,5	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,65	m Pa s
Friabilimeterwert	80		%
Ganzglasigkeit		3,5	%

Barke® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® BARKE® MÜNCHNER MALZ

Hergestellt aus feinster zweizeiliger historische Sommerbraugerste Barke®. Zur Herstellung von aromareichen dunklen Bieren aller Art. Unterstreichung des typischen Biercharakters durch Aromaverstärkung.

Sensorik: ausgeprägtes Malzaroma mit Honig- und Gebäcknoten

Heirloommalz für malzaromatische Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie India Pale Lager
- **Amber Lager** wie Kellerbier, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Dark Lager** wie Munich Dunkel, Schwarzbier
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Bock** wie Dunkles Doppelbock
- **Wheat beers** wie Dunkel Weizen, Weizenbock, German Roggenbier
- **Amber Ale** wie Altbier, Bière de Garde, Extra Special Bitter
- **Pale Ale** wie Session Pale Ale
- **Strong Ale** wie Imperial Red Ale
- **IPA** wie American IPA, Black IPA, Brown IPA, Session IPA
- **Porter** wie Baltic Porter, Robust Porter
- **Stout** wie Russian Imperial Stout

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: mittel

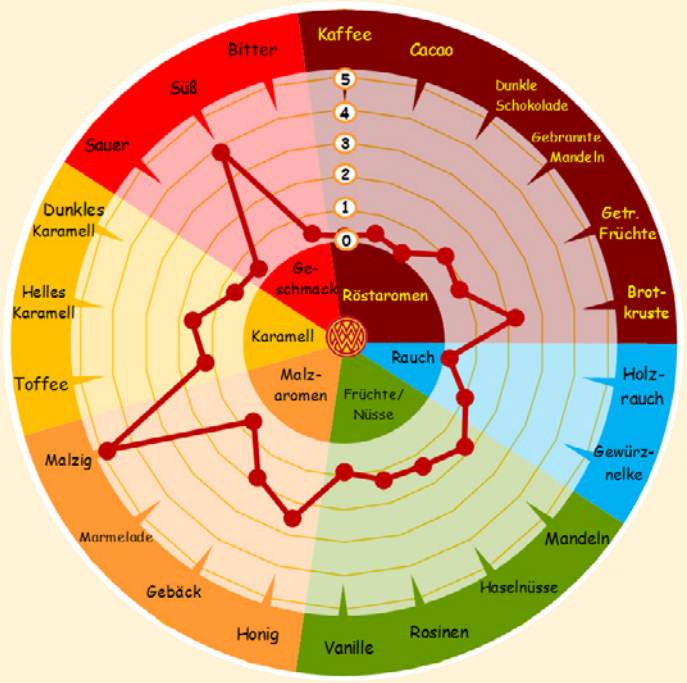
Farbe: 17,0 – 22,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Barke® Münchner Malz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	17	22	EBC
Farbe (Lovibond)	6,9	8,7	Lovibond
Protein (TS)	9,5	11,5	%
ELG° (Kolbach)	38	45	%
VZ 45°C	35	45	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,69	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		3,5	%

Ernte 2023

Barke® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

WEYERMANN® ISARIA 1924®

Hergestellt aus feinster zweizeiliger und erster deutschen zugelassenen Sommerbraugerste Isaria. Sie wurde 1924 offiziell für den kommerziellen Gebrauch zugelassen und verleiht Bieren einen malzig-süßen Geschmack und ein weiches Biskuit-artiges Aroma.

Sensorik: ausgeprägtes Malzaroma mit malzig-süßem Geschmack und Biskuitnoten

Heirloommalz für traditionelle deutsche Lagerbiere, typgebend für:

- **Pale Lager** wie Zoigl, Franconian Landbier
- **Amber Lager** wie Kellerbier, Märzen, Festbier
- **Dark Lager** wie Munich Dunkel
- **Bock** wie Pale Bock, Dark Bock

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: mittel

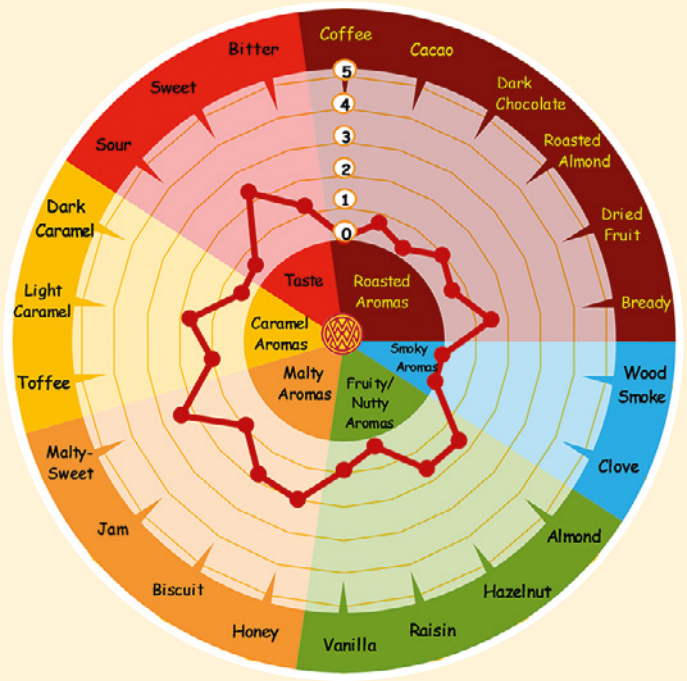
Farbe: 5,0 – 10,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® ISARIA 1924®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	7	9	EBC
Farbe (Lovibond)	3,1	3,8	Lovibond
Protein (TS)	11	13	%
ELG° (Kolbach)	31	43	%
VZ 45°C	33	43	%
Verzuckerungszeit		15	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,58	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		5	%

Weyermann® ISARIA 1924® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® BOHEMIAN (BÖHMISCHES) PILSNER MALZ

Hergestellt aus feinster böhmischer Qualitätsbraugerste (Bojos und Malz) zeichnet sich dieses Pilsner Malz durch die typisch kernigen Noten seiner Ursprungsbraugersten aus.

Sensorik: kerniges Malzaroma, malzig-süß

Terroirmalz für böhmische Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie Czech Pale Lager
- **Pilsner** wie Bohemian Pilsener
- **Amber Lager** wie Czech Amber Lager
- **Dark Lager** wie Czech Dark Lager
- **Bock** wie Bohemian Bock
- **Pale Ale** wie Saison
- **Strong Ale** wie Wheatwine
- **Wheat beer** wie Gose

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

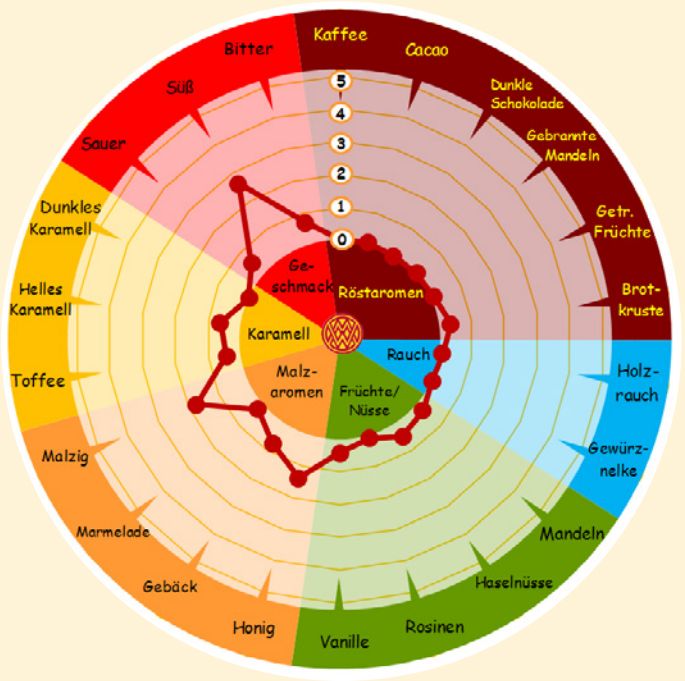
Farbe: 3,0 – 5,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® Bohemian (Böhmisches) Pilsner Malz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	80		%
Farbe (EBC)	3	5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,6	2,3	Lovibond
Protein (TS)	9,5	12	%
ELG° (Kolbach)	38	42	%
VZ 45°C	36	44	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,59	m Pa s
Friabilimeterwert	82		%
Ganzglasigkeit		2,5	%

WEYERMANN® BÖHMISCHES TENNENMALZ PILSNER ART

Hergestellt aus feinster böhmischer Qualitätsbraugerste (Bojos und Malz) nach klassischem Tennenmälzungsverfahren in Böhmen hergestellt.
Dieser traditionelle und handwerkliche Prozess verleiht dem Malz einen besonderen Charakter und eine außergewöhnliche Geschmacksintensität.

Sensorik: intensives Malzaroma mit Honig- und Biskuitnoten

Traditionell hergestelltes Terroirmalz für typisch malzbetonte, böhmische Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie Czech Pale Lager
- **Pilsner** wie Bohemian Pilsener
- **Amber Lager** wie Czech Amber Lager
- **Dark Lager** wie Czech Dark Lager
- **Bock** wie Bohemian Bock
- **Pale Ale** wie Saison
- **Strong Ale** wie Wheatwine
- **Wheat beer**
- **Historical Beer Styles** wie historische Gose, Lichtenhainer, Gruitbier

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

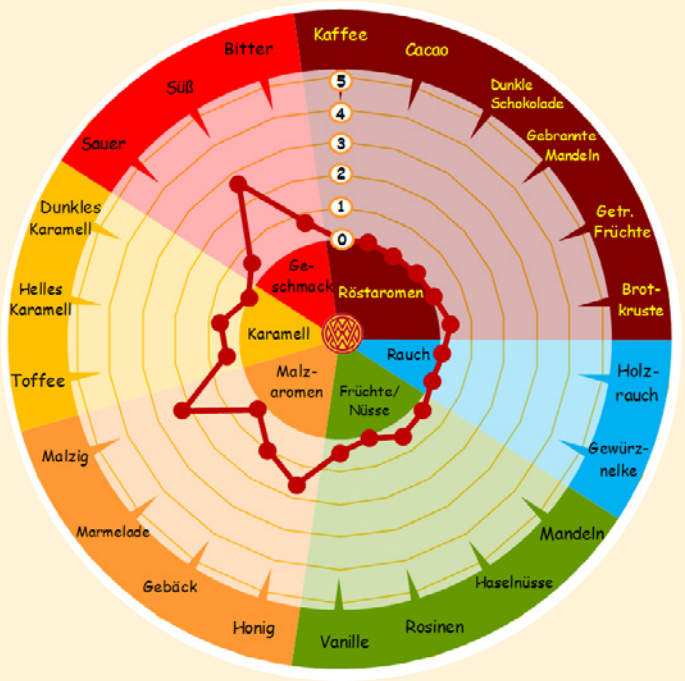
Farbe: 2,5 – 5,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Böhmisches Tennenmalz Pilsner Art



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5,5	%
Extrakt (wasserfrei)	79		%
Farbe (EBC)	2,5	5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,4	2,3	Lovibond
Kochfarbe (EBC)	3,5	6,5	EBC
Kochfarbe (Lovibond)	2,1	2,9	Lovibond
Protein (TS)	10	12	%
ELG° (Kolbach)	36	44	%
VZ 45°C	34	43	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,62	m Pa s
Friabilimeterwert	80		%
Ganzglasigkeit		3	%

WEYERMANN® DUNKLES BÖHMISCHES TENNENMALZ

Hergestellt aus feinster böhmischer Qualitätsbraugerste (Bojos und Malz) nach klassischem Tennenmälzungsverfahren in Böhmen hergestellt.
Dieser traditionelle und handwerkliche Prozess verleiht dem Malz einen besonderen Charakter und eine außergewöhnliche Geschmacksintensität.

Sensorik: intensives Malzaroma mit Toffee- und dunklen Caramelnoten; voller Körper, ausgeprägte Malzsüße

Traditionell hergestelltes Terroirmalz für typisch malzbetonte, böhmische Bierstile, typgebend für:

- **Dark Lager** wie Czech Dark Lager
- **Bock** wie Bohemian Bock
- **Historical Beer Styles** wie Gruitbier

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: mittel

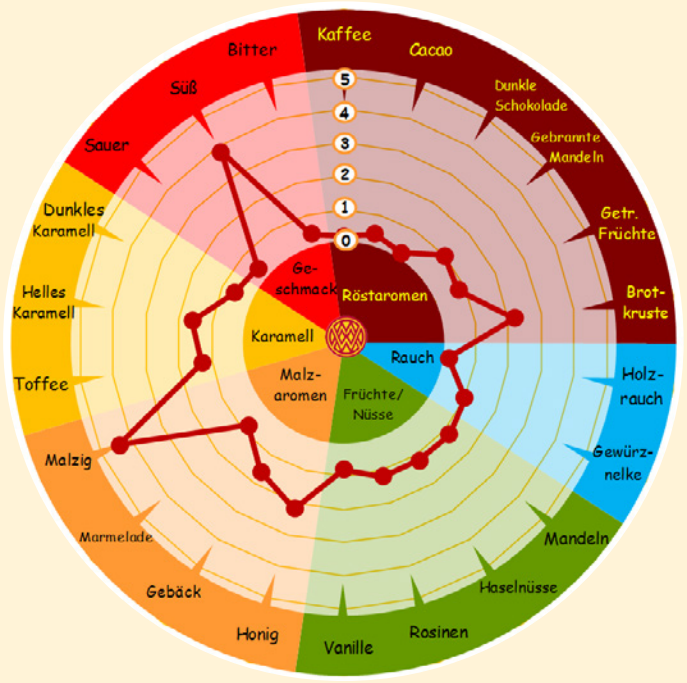
Farbe: 12,0 – 20,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® Dunkles Böhmisches Tennenmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	12	20	EBC
Farbe (Lovibond)	5	8	Lovibond
Protein (TS)	10	12	%
ELG° (Kolbach)	36,5	45,5	%
VZ 45°C	34	45	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,69	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		3,5	%

WEYERMANN® CARABOHEMIAN®

Hergestellt aus feinster böhmischer Qualitätsbraugerste. Durch die Intensivierung des Karamellisierungsverfahren wird bei diesem Malz eine Anhebung der Malzfarbe und der dunklen Caramelnoten erreicht.

Sensorik: Brot-, Caramel- und Toffeenoten

Caramelmalz für malz- und farbbetonte Bierstile, typgebend für:

- **Pilsner** wie Bohemian Pilsener
- **Amber Lager** wie Czech Amber Lager
- **Dark Lager** wie Czech Dark Lager
- **Bock**
- **IPA** wie Brown IPA
- **Porter** wie English Porter
- **Stout** wie Foreign Extra Stout
- **Strong Ale** wie Old Ale, American Strong Ale, Barley Wine

Empfohlene Zugabe: bis 15%.

Enzymaktivität: keine

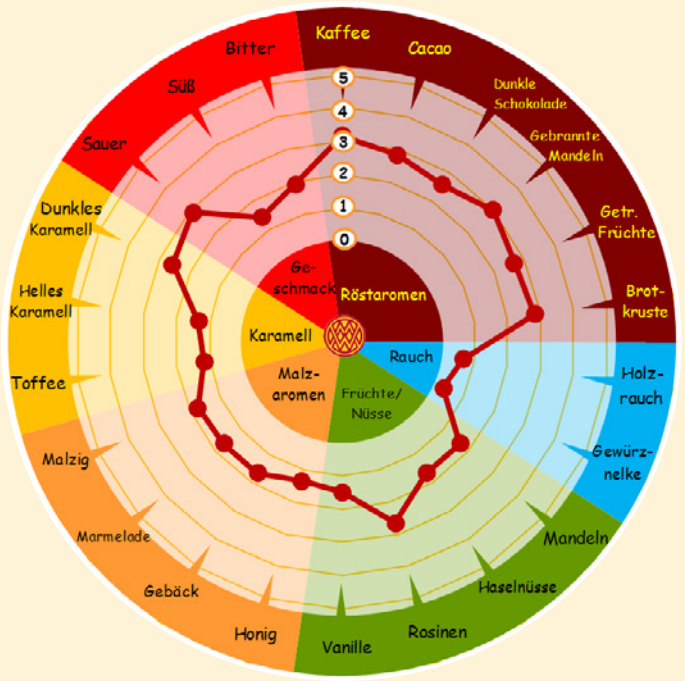
Farbe: 170 – 220 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARABOHEMIAN®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	170	220	EBC
Farbe (Lovibond)	64,5	83,4	Lovibond

WEYERMANN® CARABELGE®

Hergestellt aus feinster europäischer Qualitätsbraugerste. Dieses gold-braune Malz verleiht dem Bier eine besondere Farbe und rundet das Aroma harmonisch ab.

Sensorik: Noten von Caramel, getrockneten Früchten und Nüssen (Mandeln)

Caramelmalz für vollmundige Bierstile, typgebend für:

- **Pale Ale** wie Belgian Pale Ale, Trappist Single
- **Golden Ale**
- **Amber Ale** wie American Red Ale, Bière de Garde
- **Brown Ale** wie British Brown Ale
- **Strong Ale** wie Belgian Tripel, Belgian Dark Strong Ale or Quadrupel
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 30%

Enzymaktivität: keine

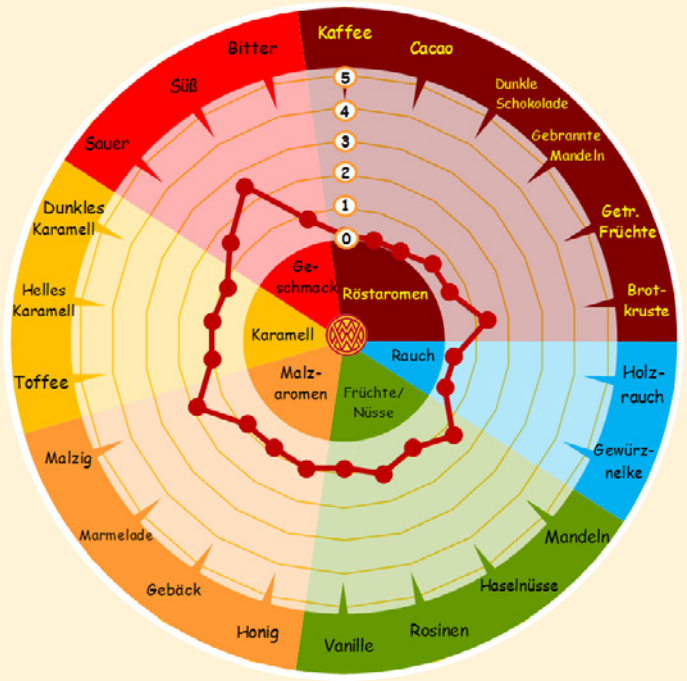
Farbe: 30,0 – 35,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARABELGE®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		9	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	30	35	EBC
Farbe (Lovibond)	11,8	13,6	Lovibond

CARABELGE® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® ABBEY MALT® (KLOSTERMALZ)

Hergestellt aus feinster europäischer Qualitätsbraugerste. Durch das spezielle Herstellungsverfahren entsteht ein extra mürbes Braumalz mit einem komplexen Aromaprofil, das zur Intensivierung und Stabilität des Geschmackes im Bier. Die Bierfarbe wird abgerundet und bekommt einen kupfer-goldenen Glanz.

Sensorik: komplexes Malzaroma mit intensiven Noten von Biscuit und Honig, Nüssen und Schokolade

Spezielles Darrmalz für besonders vollmundige Bierstile, typgebend für:

- **Pale Ale** wie Belgian Pale Ale, Belgian Blond Ale, Saison, Trappist Single
- **IPA** wie Belgian IPA
- **Amber Ale** wie Bière de Garde, Belgian Dubbel, Extra Special Bitter
- **Strong Ale** wie Belgian Golden Strong Ale, Belgian Tripel, Belgian Dark Strong Ale or Quadrupel, Barleywine
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale, Oud Bruin

Empfohlene Zugabe: bis 50%

Enzymaktivität: gering

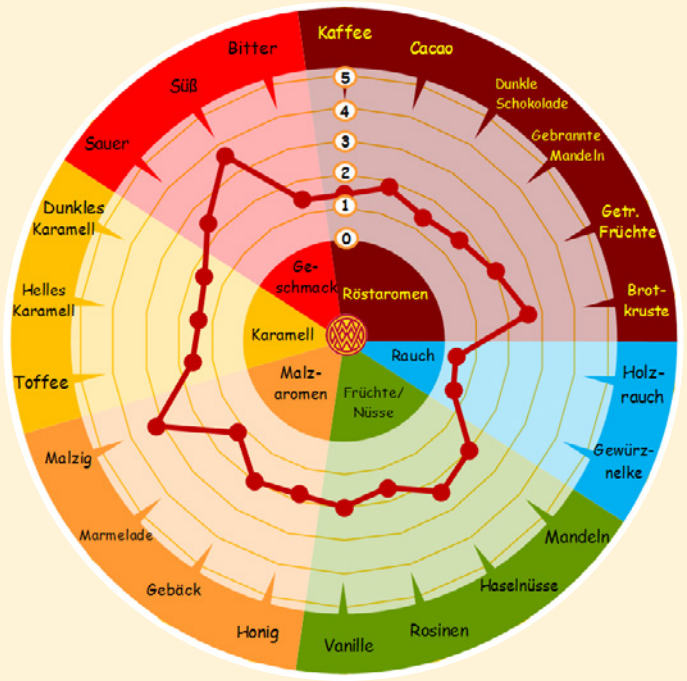
Farbe: 40,0 – 50,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® ABBEY MALT®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt (wasserfrei)	75		%
Farbe (EBC)	40	50	EBC
Farbe (Lovibond)	15,5	19,3	Lovibond

ABBEY MALT® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® SPECIAL W®

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Karamelisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Durchdringung des Kornes erreicht. Dieses dunkelbraune Malz bietet das komplexeste Aromaspektrum aller Weyermann® Caramelmalze.

Sensorik: Noten von Rosinen, dunklem Caramel, ausgeprägte Aromen von Nüssen, Gebäck und Brot.

Spezialmalz für dunkle, malzbetonte Bierstile, universell einsetzbar, insbesondere für:

- **Amber Lager**
- **Dark Lager**
- **Pale Ale** wie Saison
- **IPA** wie Brown IPA, Black Ale, Black IPA
- **Amber Ale** wie Belgian Dubbel
- **Brown Ale** wie Dark Mild, British Brown Ale, London Brown Ale
- **Strong Ale** wie British Strong Ale, Old Ale, English Barleywine, Belgian Dark Strong Ale or Quadrupel, Imperial Red Ale
- **Porter** wie English Porter, American Porter, Brown Porter, Robust Porter, Imperial Porter
- **Stout** wie Oatmeal Stout, Foreign Extra Stout, American Stout, Russian Imperial Stout
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale, Oud Bruin
- **Wood & Barrel aged beers**

Empfohlene Zugabe: bis 30%

Enzymaktivität: keine

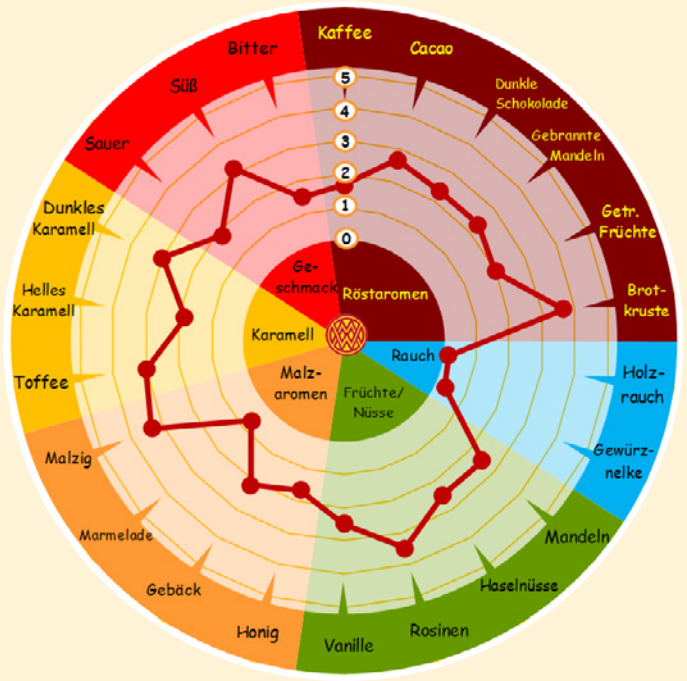
Farbe: 280 – 320 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® SPECIAL W®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	280	320	EBC
Farbe (Lovibond)	106	121,1	Lovibond

Ernte 2023

SPECIAL W® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

WEYERMANN® CARAFA® TYP 1

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Wenngleich schonend geröstet, zeichnet sich die CARAFA® Malzreihe durch ihre hohe Farbintensität und einzigartige Röstaromatik aus.

Sensorik: fein röstaromatisch; Kaffee-, Kakao- und dunkle Schokoladennoten

Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:

- **Wheat beer** wie dunkles Weizen, Weizenbock
- **German Ale** wie Altbier
- **Brown Ale** wie British Brown Ale, American Brown Ale
- **Strong Ale** wie British Strong Ale
- **Porter** wie Pre-Prohibition Porter
- **Stout** wie Sweet Stout, Oatmeal Stout, Tropical Stout

Empfohlene Zugabe: bis 5%

Enzymaktivität: keine

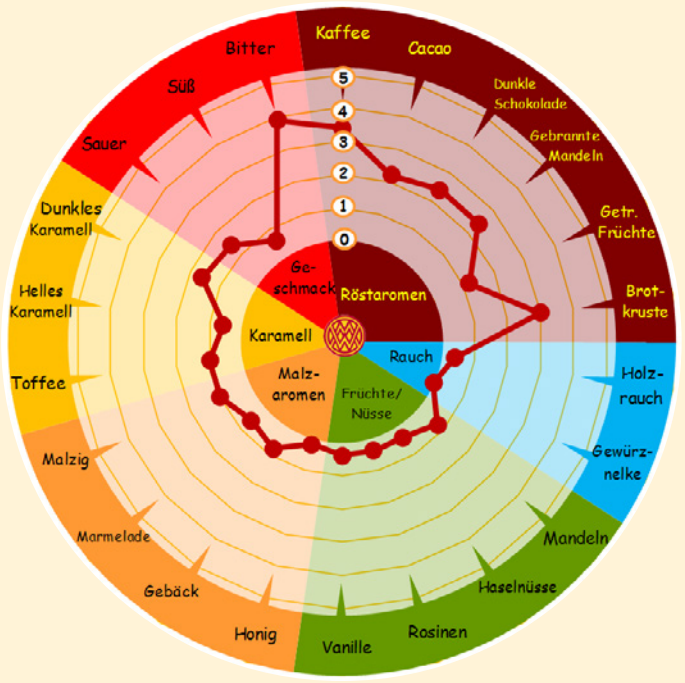
Farbe: 800 – 1000 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® CARAFA®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		3,8	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	800	1000	EBC
Farbe (Lovibond)	302,1	377,5	Lovibond

CARAFA® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® CARAFA® TYP 2

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Wenngleich schonend geröstet, zeichnet sich die CARAFA® Malzreihe durch ihre hohe Farbintensität und einzigartige Röstaromatik aus.

Sensorik: röstaromatisch; Kaffee-, Kakao- und dunkle Schokoladennoten

Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:

- **Brown Ale** wie English Dark Mild Ale
- **Porter** wie English Porter
- **Stout** wie Irish Stout, Irish Extra Stout, American Stout

Empfohlene Zugabe: bis 5%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 1050 – 1250 EBC

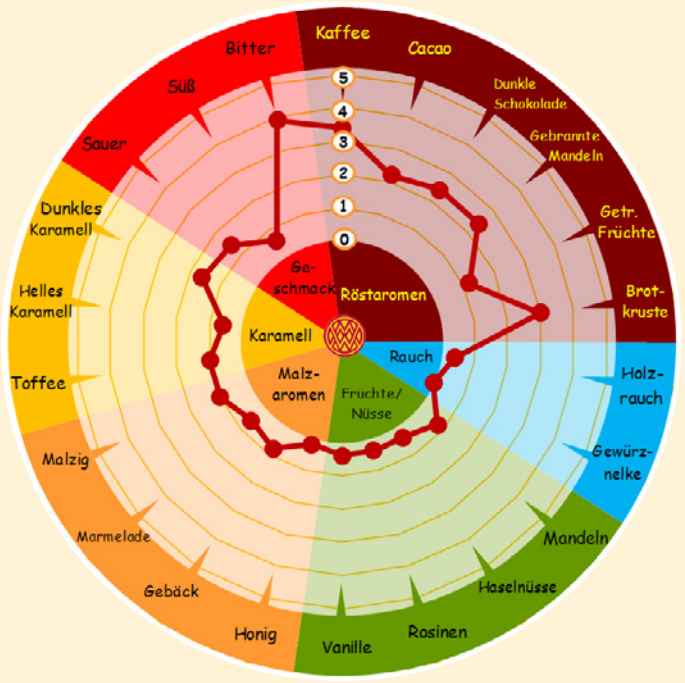
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARAFA®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		3,8	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	1050	1250	EBC
Farbe (Lovibond)	396,3	471,1	Lovibond

CARAFA® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® CARAFA® TYP 3

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Wenngleich schonend geröstet, zeichnet sich die CARAFA® Malzreihe durch ihre hohe Farbintensität und einzigartige Röstaromatik aus.

Sensorik: intensiv röstaromatisch; Kaffee-, Kakao- und dunkle Schokoladennoten

Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:

- **Porter** wie American Porter
- **Stout** wie Irish Extra Stout, Foreign Extra Stout, Imperial Stout, Russian Imperial Stout
- Altbier

Empfohlene Zugabe: bis 5%

Enzymaktivität: keine

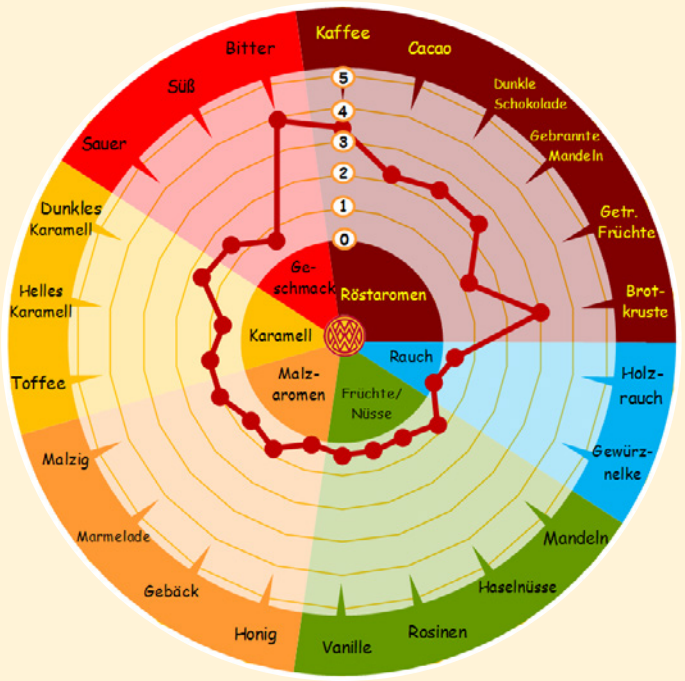
Farbe: 1300 – 1500 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® CARAFA®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		3,8	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	1300	1500	EBC
Farbe (Lovibond)	490,6	566	Lovibond

CARAFA® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® CARAFA® SPEZIAL TYP 1

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Bei unserem speziell entwickelten Herstellungsverfahren für unsere CARAFA® SPEZIAL Reihe wird ein Großteil
der Spelze des Kornes entfernt. Zusammen mit einem angepassten Röstprogramm führt dies zu feinsten Röstaromen bei gleichzeitiger Minimierung der Röstbittere.

Sensorik: fein röstaromatisch; Kaffee-, Kakao- und dunkle Schokoladennoten

Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:

- **Amber Lager** wie Vienna Lager, Smoked beer, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Dark Lager** wie International Dark Lager, Munich Dunkel
- **IPA** wie Black IPA, Brown IPA, Black Ale
- **Amber Ale** wie Altbier, Best Bitter, Strong Bitter, California and Kentucky Common
- **Brown Ale** wie Dark Mild
- **Porter** wie Pre-Prohibition Porter, Brown Porter, Coconut Porter
- **Stout** wie Sweet, Oatmeal and Tropical Stout
- **Strong Ale** wie English and American Barleywine, Imperial Red Ale
- **Sour Ale** wie Oud Bruin
- Schwarzbier

Empfohlene Zugabe: bis 5%
(für Spezialrezepturen z.B. Irish Stout, Russian Imperial Stout, höherer Einsatz bis 15% möglich)

Enzymaktivität: keine

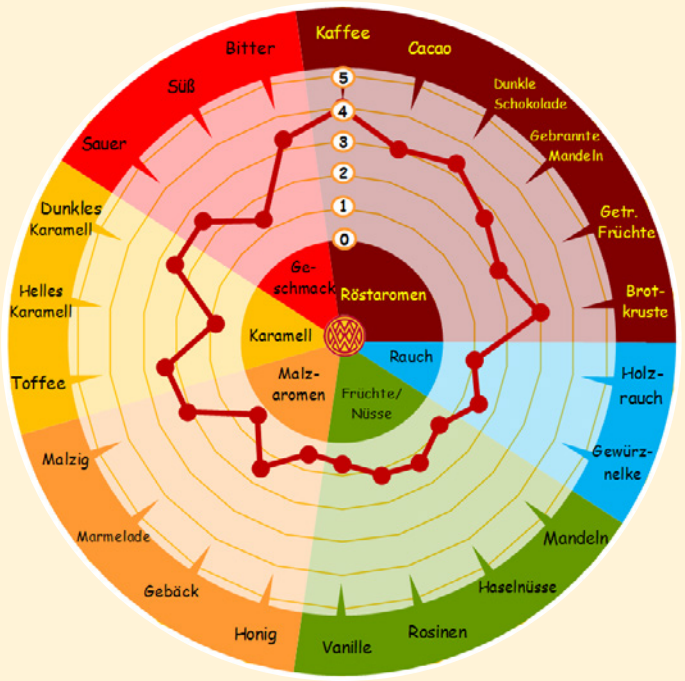
Farbe: 800 – 1000 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARAFA® SPEZIAL



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		3,8	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	800	1000	EBC
Farbe (Lovibond)	302,1	377,5	Lovibond

CARAFA® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® CARAFA® SPEZIAL TYP 2

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Bei unserem speziell entwickelten Herstellungsverfahren für unsere CARAFA® SPEZIAL Reihe wird ein Großteil
der Spelze des Kornes entfernt. Zusammen mit einem angepassten Röstprogramm führt dies zu feinsten Röstaromen bei gleichzeitiger Minimierung der Röstbittere.

Sensorik: röstaromatisch; Kaffee-, Kakao- und dunkle Schokoladennoten

Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:

- **Dark Lager** wie Czech Dark Lager, Schwarzbier
- **Wheat beer** wie dunkles Weizen, Weizenbock
- **Bock** wie Dunkles Doppelbock, Eisbock
- **Amber Ale** wie Extra Special Bitter
- **IPA** wie Black IPA, Black Ale
- **Porter** wie Baltic Porter
- **Stout** wie Irish Stout, Irish Extra Stout, American Stout
- **Strong Ale** wie Belgian Dark Strong Ale or Quadrupel
- Schwarzbier
- Malztrunk

Empfohlene Zugabe: bis 5%

Auch zur Farbkorrektur bei hellen Bieren ist eine Zugabe bis 0,5% empfohlen.

Für Spezialrezepturen mit intensiver Röstaromatik, z.B. Irish Stout, Russian Imperial Stout, höherer Einsatz bis 15% möglich.

Enzymaktivität: keine

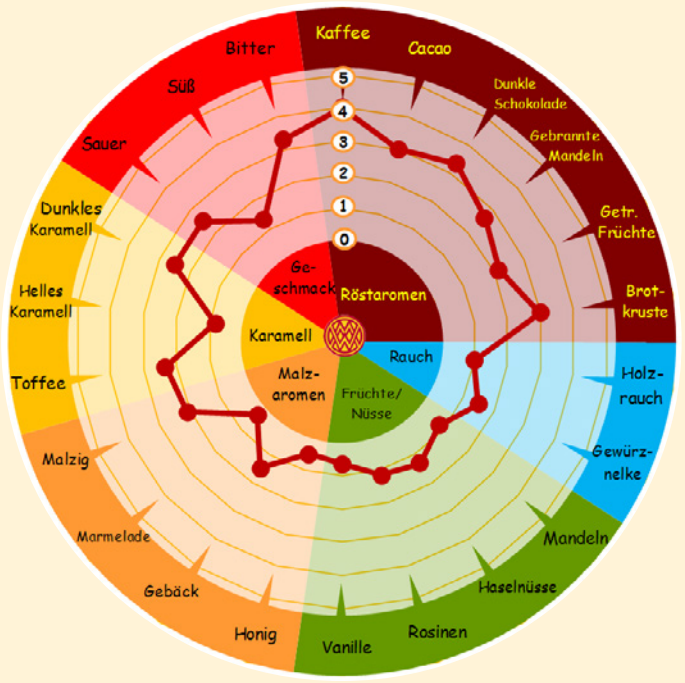
Farbe: 1050– 1250 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARAFA® SPEZIAL



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		3,8	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	1050	1250	EBC
Farbe (Lovibond)	396,3	471,7	Lovibond

CARAFA® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® CARAFA® SPEZIAL TYP 3

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Bei unserem speziell entwickelten Herstellungsverfahren für unsere CARAFA® SPEZIAL Reihe wird ein Großteil
der Spelze des Kornes entfernt. Zusammen mit einem angepassten Röstprogramm führt dies zu feinsten Röstaromen bei gleichzeitiger Minimierung der Röstbittere.

Sensorik: intensiv röstaromatisch; Kaffee-, Kakao- und dunkle Schokoladennoten

Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:

- **German Dark Lager** wie Schwarzbier
- **IPA** wie Black IPA, Black Ale
- **Porter** wie American Porter, Robust Porter, Imperial Porter, Smoked Porter
- **Stout** wie Irish Extra Stout, Foreign Extra Stout, Imperial Stout

Empfohlene Zugabe: bis 5%

Enzymaktivität: keine

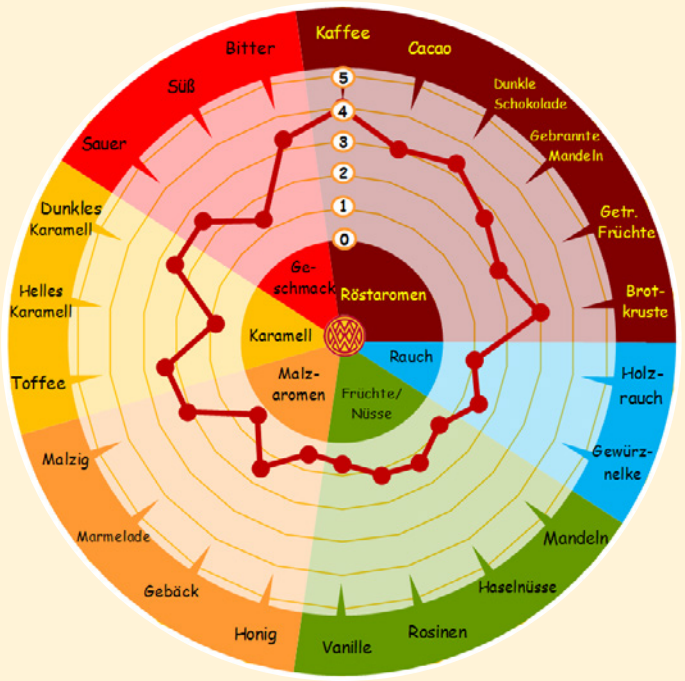
Farbe: 1300– 1500 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® CARAFA® SPEZIAL



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		3,8	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	1300	1500	EBC
Farbe (Lovibond)	490,6	566	Lovibond

CARAFA® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

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

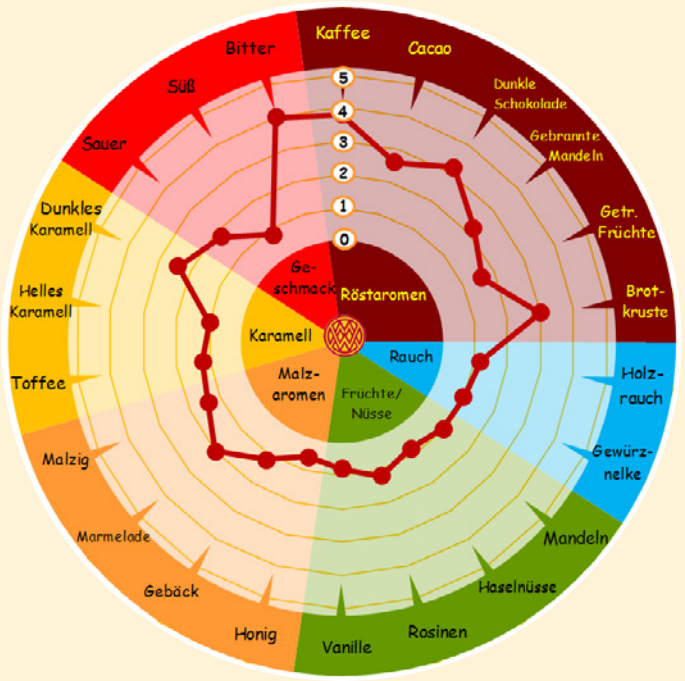
Farbe: 900 – 1200 EBC

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 18 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

WEYERMANN® ROGGENRÖSTMALZ

Hergestellt aus feinstem deutschen Qualitätsroggen. Unser schonendes Röstverfahren verleiht diesem dunkelbraunen Malz eine feine, jedoch ausgeprägte Röstaromatik.

Sensorik: milde Kaffee-, Schokoladen-, Nuss-, Nougat- und Brotnoten

Spezialmalz für obergärige, dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Multigrain Bier**
- **Roggenbiere** wie Black Rye PA
- **Kwass**
- **Historische Biere** wie Sathi
- **Stout** wie Russian Imperial Stout
- **Porter** wie Chocolate Porter

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

Farbe: 400 – 700 EBC

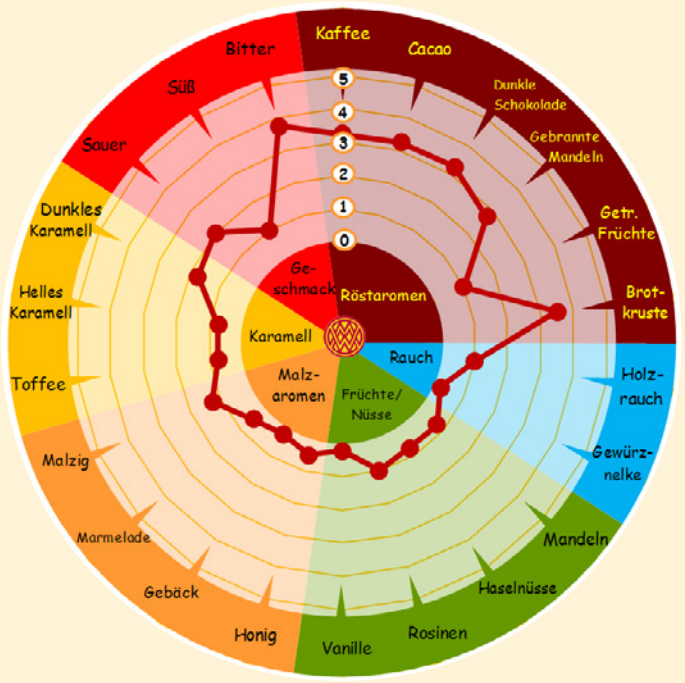
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Roggenröstmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	400	700	EBC
Farbe (Lovibond)	151,3	264,4	Lovibond

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

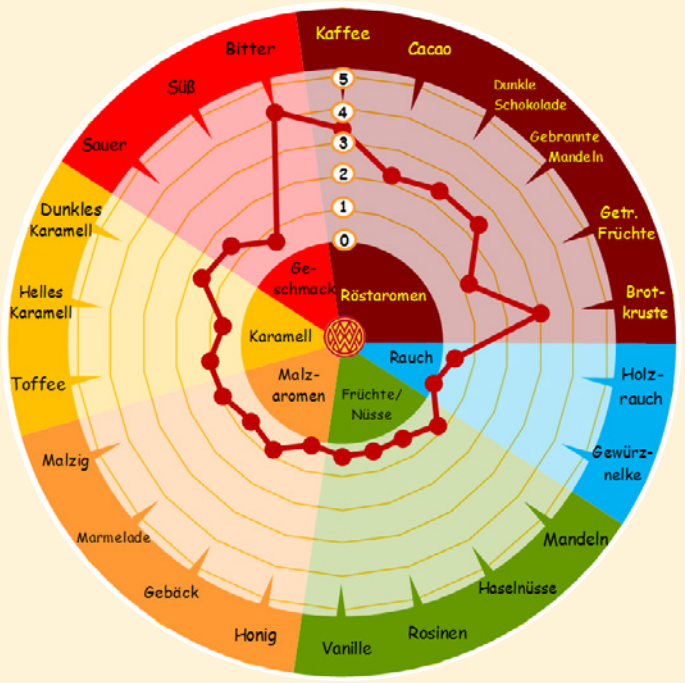
Farbe: 1000 – 1300 EBC

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 18 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

WEYERMANN® GERSTENDIASTASEMALZ

Hergestellt aus feinster deutscher Qualitätsbraugerste. Ein Malz mit hohem Enzympotential zur Verbesserung der Maischarbeit. Speziell einsetzbar für Biere mit einem angestrebten hohen Endvergärungsgrad oder für Biere mit Rohfrucht- oder hohem Spezialmalz-Anteil zur Enzymverstärkung.

Sensorik: malzig-süß

Einsatz

- **Pilsner Biere**
- **Lager**
- **Spezialbiere**
  (z.B. Zugabe zu Rohfrucht-, Mehrkornbier)

Empfohlene Zugabe: bis 50%

Enzymaktivität: sehr hoch

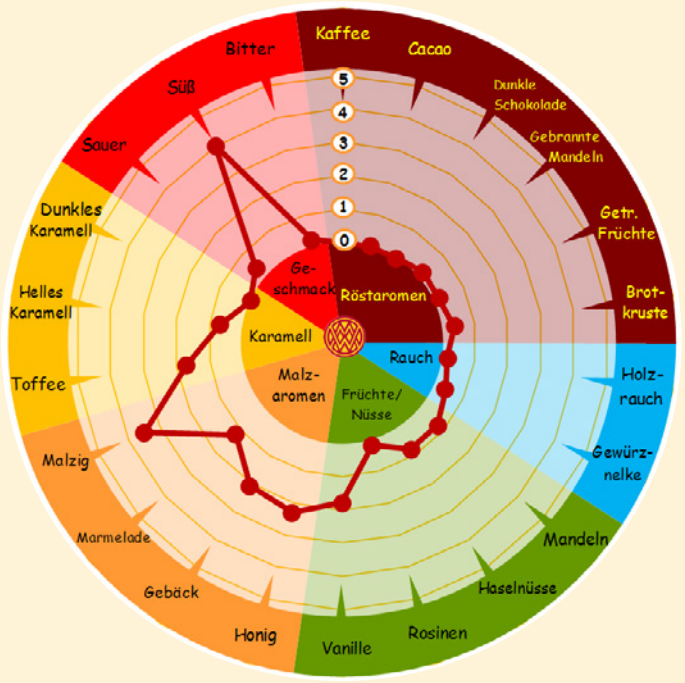
Farbe: 2,5 – 4,0 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® Gerstendiastasemalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		7	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	2,5	4	EBC
Farbe (Lovibond)	1,4	2	Lovibond
Protein (TS)	9,5	12,5	%
ELG° (Kolbach)	38	45	%
VZ 45°C	36	44	%
Verzuckerungszeit		15	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,65	m Pa s
Friabilimeterwert	78		%
Ganzglasigkeit		3	%
Diastatische Kraft	300		WK

WEYERMANN® ROGGENMALZ HELL

Hergestellt aus feinstem deutschen Qualitätsroggen.

Sensorik: typisches Roggenaroma, malzig-süß mit Brot- und Honignoten. Erzeugung eines samtig-weichen Mundgefühls

Roggenmalz für obergärige Bierstile, typgebend für

- **Pale Ale** wie Saison, Juicy Pale Ale, Hazy Pale Ale
- **IPA** wie Rye IPA, Juicy IPA, Hazy IPA, NEIPA
- **Rye Beer** wie German Roggenbier, Sathi
- **Multigrain** beer wie Alternative Grain Beer from Spelt malt and multigrain beers

Empfohlene Zugabe: bis 60%
(bei angepassten, intensiven Maischprogramm)

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 4,0 – 10,0 EBC

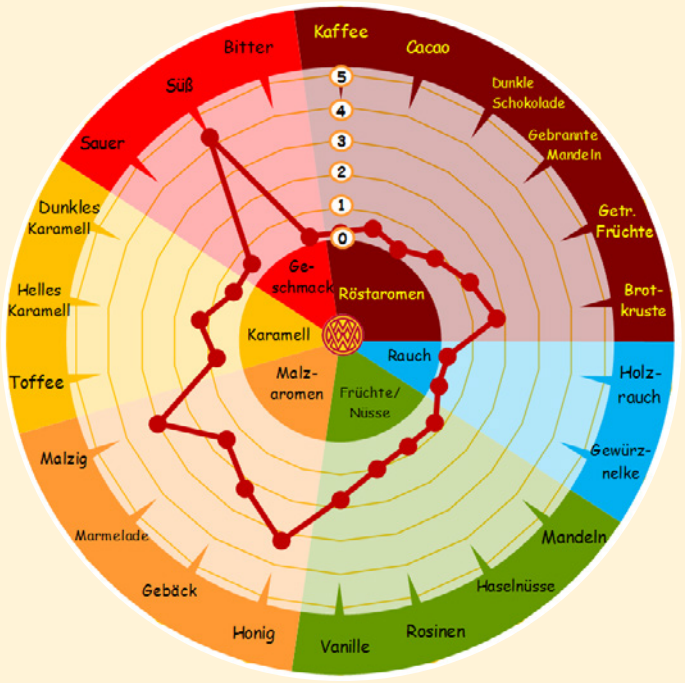
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Roggenmalz hell



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6	%
Extrakt (wasserfrei)	81		%
Farbe (EBC)	4	10	EBC
Farbe (Lovibond)	2	4,2	Lovibond

WEYERMANN® CARARYE®

Hergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsroggen. Durch die spezielle Karamellisierung wird bei diesem Malz ein intensives und komplexes Aromaprofil kreiert.

Sensorik: intensives Aroma von Brot, Kaffee, dunkler Schokolade und getrockneten Früchten. Erzeugung eines samtig-weichen Mundgefühls.

Caramelmalz für malzbetonte, obergärige Bierspezialitäten, typgebend für:

- **IPA** wie Rye IPA, Juicy IPA, Hazy IPA, NEIPA
- **Roggenbier** wie German Roggenbier, Sathi
- **Stout** wie Russian Imperial Stout
- **Multigrain / Mehrkorn Biere**
- **Kwass**

Empfohlene Zugabe: bis 15%.

Enzymaktivität: keine

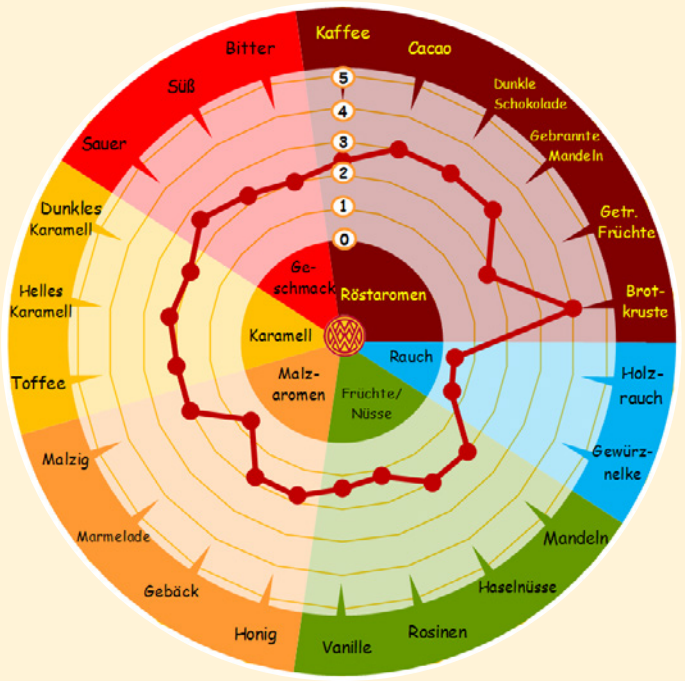
Farbe: 150 – 200 EBC

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 18 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® CARARYE®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	150	200	EBC
Farbe (Lovibond)	57	75,9	Lovibond

CARARYE® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Ernte 2023

WEYERMANN® ROGGENRÖSTMALZ

Hergestellt aus feinstem deutschen Qualitätsroggen. Unser schonendes Röstverfahren verleiht diesem dunkelbraunen Malz eine feine, jedoch ausgeprägte Röstaromatik.

Sensorik: milde Kaffee-, Schokoladen-, Nuss-, Nougat- und Brotnoten

Spezialmalz für obergärige, dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Multigrain Bier**
- **Roggenbiere** wie Black Rye PA
- **Kwass**
- **Historische Biere** wie Sathi
- **Stout** wie Russian Imperial Stout
- **Porter** wie Chocolate Porter

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

Farbe: 400 – 700 EBC

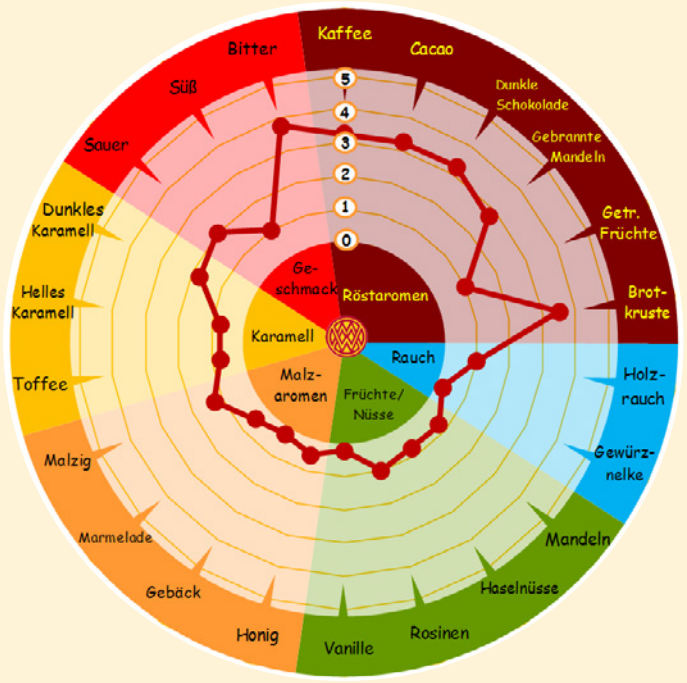
Verpackung: 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Roggenröstmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	400	700	EBC
Farbe (Lovibond)	151,3	264,4	Lovibond

WEYERMANN® DINKELMALZ

Hergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsdinkel.

Sensorik: typisch malzig-süß mit leichten Nussnoten

Dinkelmalz für obergärige Bierstile, typgebend für

- Spezialbiere
- Obergärige Biere
- Dinkelbiere
- Mehrkornbiere

Empfohlene Zugabe: bis 60%

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 3,0 – 7,0 EBC

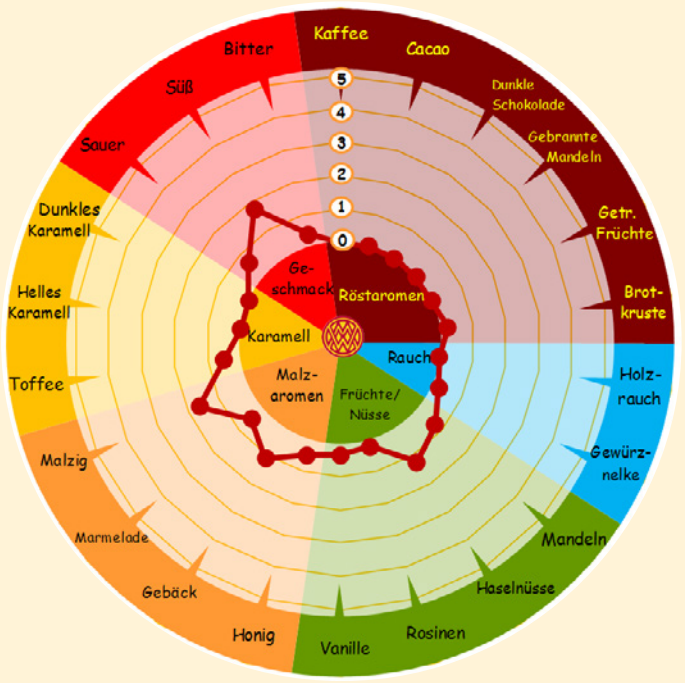
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® — WÜRZE

Weyermann® Dinkelmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6	%
Extrakt (wasserfrei)	79,5		%
Farbe (EBC)	3	7	EBC
Farbe (Lovibond)	1,6	3,1	Lovibond
Protein (TS)	11	17	%

WEYERMANN® BAVARIAN PILSNER

Weyermann® Bavarian Pilsner ist ein ungehopfter Malzextrakt mit ca. 75 % Extrakt, goldbrauner Farbe und einem fein-süßen Malzaroma.

Weyermann® Malzextrakt Bavarian Pilsner wird aus hochwertigem Weyermann® Pilsner Malz und einem Anteil Weyermann® CARAPILS® hergestellt.
Dazu wird ein zum Biertyp passendes, traditionelles Maischverfahren und eine Würze-Kochung durchgeführt. Die so hergestellte authentische Bierwürze wird vor der Eindampfung mittels Hochleistungszentrifuge geklärt. Nach der Eindampfung erfolgt eine aseptische Heißabfüllung in Gebindegrößen von 4 kg bis 1200 kg.

Auf die entsprechende Stammwürze eingestellt, entspricht der Weyermann® Bavarian Pilsner Malzextrakt geschmacklich und optisch einem traditionellen deutschen Pilsner.

Durch eine dem Biertyp angepasste Hopfung und Gärführung, mit geeignetem Hefestamm, können diverse Bierstile gebraut werden, wie zum Beispiel:

- **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, Czech Pilsner
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Bock** wie Helles Bock, Helles Doppelbock
- **Pale Ale** wie Summer Ale
- **IPA** wie American IPA, Juicy IPA, Hazy IPA, NEIPA, Double IPA
- **Strong Ale** wie Belgian Golden Strong Ale

Zum Aufkräusen zur Nachgärung oder als Speisegabe zu Flaschengärung sehr gut geeignet.

Zur Stammwürzekorrektur am Ende der Würzekochung sehr gut geeignet.

Alle Weyermann® Malzextrakte sind für individuelle Rezepturen untereinander und mit Weyermann® Röstmalzbier Sinamar® kombinierbar.

Zugabe: Der gewünschte Stammwürzegehalt kann mittels Verdünnungstabelle mit Brauwasser eingestellt werden. Weyermann® Malzextrakte sind mit allen Hopfenprodukten kombinierbar. Die Dauer der Würzekochung richtet sich nach den eingesetzten Hopfenprodukten und der gewünschten Bitterkeit.

Farbe in 13% Stammwürze: 10,0 – 20,0 EBC

Verpackung: 4 kg, 10 kg, 28 kg

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Extrakt	72	79	GG%/BRIX°
Spezifisches Gewicht (ME)	1,35	1,4	kg/l
Farbe (ber. auf 13° Plato)	10	20	EBC
Farbe (ber. auf 13° Plato)	4,2	8	Lovibond

WEYERMANN® BAVARIAN HEFEWEIZEN

Weyermann® Bavarian Hefeweizen ist ein ungehopfter Malzextrakt mit ca. 75 % Extrakt, goldbrauner Farbe und einem fein-süßen Malzaroma.

Weyermann® Malzextrakt Bavarian Hefeweizen wird aus hochwertigem Weyermann® Weizenbraumalz hell, Weyermann® Pilsener Malz und Weyermann® CARAHELL® hergestellt. Dazu wird ein zum Biertyp passendes, traditionelles Maischverfahren und eine Würze-Kochung durchgeführt. Die so hergestellte authentische Bierwürze wird vor der Eindampfung mittels Hochleistungszentrifuge geklärt. Nach der Eindampfung erfolgt eine aseptische Heißabfüllung in Gebindegrößen von 4 kg bis 1200 kg.

Auf die entsprechende Stammwürze eingestellt, entspricht der Weyermann® Bavarian Wheat Malzextrakt geschmacklich und optisch einem traditionellen deutschen Weizenbier.

Durch eine dem Biertyp angepasste Hopfung und Gärführung, mit geeignetem Hefestamm, können diverse Bierstile gebraut werden, wie zum Beispiel:

- **Wheat beers** wie American Wheat Beer, Leichtes Weizen, Weissbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Bernsteinfarbenes Weizen, Dunkel Weizen, Weizenbock, American Wheatwine, Berliner Weisse, Lambic and Fruitlambic, Gueuze, Witbier, Gose, Lichtenhainer, Sathi
- **Pale Ale** wie Koelsch Style, Blonde Ale, Summer Ale, German Roggenbier, Juicy Pale Ale, Hazy Pale Ale
- **IPA** wie White IPA, Juicy IPA, Hazy IPA, NEIPA
- **Strong Ale** wie Wheatwine

Zum Aufkräusen zur Nachgärung oder als Speisegabe zu Flaschengärung sehr gut geeignet.

Zur Stammwürzekorrektur am Ende der Würzekochung sehr gut geeignet.

Alle Weyermann® Malzextrakte sind für individuelle Rezepturen untereinander und mit Weyermann® Röstmalzbier Sinamar® kombinierbar.

Zugabe: Der gewünschte Stammwürzegehalt kann mittels Verdünnungstabelle mit Brauwasser eingestellt. Weyermann® Malzextrakte sind mit allen Hopfenprodukten kombinierbar. Die Dauer der Würzekochung richtet sich nach den eingesetzten Hopfenprodukten und der gewünschten Bitterkeit. Die Gärung und Lagerung erfolgt entsprechend dem Biertyp.

Farbe in 13% Stammwürze: 10,0 – 20,0 EBC

Verpackung: 4 kg, 10 kg, 28 kg

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Extrakt	72	79	GG%/BRIX°
Spezifisches Gewicht (ME)	1,35	1,4	kg/l
Farbe (ber. auf 13° Plato)	10	20	EBC
Farbe (ber. auf 13° Plato)	4,2	8	Lovibond

WEYERMANN® BAVARIAN MAIBOCK

Weyermann® Bavarian Maibock ist ein ungehopfter Malzextrakt mit ca. 75 % Extrakt, goldbrauner Farbe und einem fein-süßen Malzaroma.

Weyermann® Malzextrakt Bavarian Maibock wird aus hochwertigem Weyermann® Wiener Malz und je einem Anteil Weyermann® CARAPILS® und Weyermann® CARARED® hergestellt. Dazu wird ein zum Biertyp passendes, traditionelles Maischverfahren und eine Würze-Kochung durchgeführt. Die so hergestellte authentische Bierwürze wird vor der Eindampfung mittels Hochleistungszentrifuge geklärt. Nach der Eindampfung erfolgt eine aseptische Heißabfüllung in Gebindegrößen von 4 kg bis 1200 kg.

Auf die entsprechende Stammwürze eingestellt, entspricht der Weyermann® Bavarian Maibock Malzextrakt geschmacklich und optisch einem traditionellen deutschen Maibockbier.

Durch eine dem Biertyp angepasste Hopfung und Gärführung, mit geeignetem Hefestamm, können diverse Bierstile gebraut werden, wie zum Beispiel:

- **Bock** wie Dunkles Bock, Doppelbock
- **Wheat beers** wie Dunkel Weizen, Weizenbock
- **IPA** wie Red IPA
- **Amber Ale** wie Altbier
- **Strong Ale** wie American Barleywine, Imperial Red Ale

Zum Aufkräusen zur Nachgärung oder als Speisegabe zu Flaschengärung sehr gut geeignet.

Zur Stammwürzekorrektur am Ende der Würzekochung sehr gut geeignet.

Alle Weyermann® Malzextrakte sind für individuelle Rezepturen untereinander und mit Weyermann® Röstmalzbier Sinamar® kombinierbar.

Zugabe: Der gewünschte Stammwürzegehalt kann mittels Verdünnungstabelle mit Brauwasser eingestellt. Weyermann® Malzextrakte sind mit allen Hopfenprodukten kombinierbar. Die Dauer der Würzekochung richtet sich nach den eingesetzten Hopfenprodukten und der gewünschten Bitterkeit. Die Gärung und Lagerung erfolgt entsprechend dem Biertyp.

Farbe in 13% Stammwürze: 20,0 – 50,0 EBC

Verpackung: 4 kg, 10 kg, 28 kg

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Extrakt	72	79	GG%/BRIX°
Spezifisches Gewicht (ME)	1,35	1,4	kg/l
Farbe (ber. auf 13° Plato)	20	50	EBC
Farbe (ber. auf 13° Plato)	8	19,3	Lovibond

WEYERMANN® MUNICH AMBER

Weyermann® Bavarian Munich Amber ist ein ungehopfter Malzextrakt mit ca. 75 % Extrakt, goldbrauner Farbe und einem fein-süßen Malzaroma.

Weyermann® Munich Amber wird aus hochwertigem Weyermann® Münchner Malz hergestellt. Dazu wird ein zum Biertyp passendes, traditionelles Maischverfahren und eine Würze-Kochung durchgeführt.
Die so hergestellte authentische Bierwürze wird vor der Eindampfung mittels Hochleistungszentrifuge geklärt. Nach der Eindampfung erfolgt eine aseptische Heißabfüllung in Gebindegrößen von 4 kg bis 1200 kg.

Auf die entsprechende Stammwürze eingestellt, entspricht der Weyermann® Bavarian Munich Amber Malzextrakt geschmacklich und optisch einem traditionellen deutschen Märzen Bier.

Durch eine dem Biertyp angepasste Hopfung und Gärführung, mit geeignetem Hefestamm, können diverse Bierstile gebraut werden, wie zum Beispiel:

- **Pale Lager** wie India Pale Lager
- **Amber Lager** wie International Amber Lager, Czech Amber Lager
- **Dark Lager** wie Braunbier
- **Bock** wie Dunkles Doppelbock
- **Pale Ale** wie Belgian Pale Ale
- **Amber Ale** wie Altbier
- **IPA** wie American IPA, Brown IPA

Zum Aufkräusen zur Nachgärung oder als Speisegabe, zu Flaschengärung sehr gut geeignet.

Zur Stammwürzekorrektur am Ende der Würzekochung sehr gut geeignet.

Alle Weyermann® Malzextrakte sind für individuelle Rezepturen untereinander und mit Weyermann® Röstmalzbier Sinamar® kombinierbar.

Zugabe: Der gewünschte Stammwürzegehalt kann mittels Verdünnungstabelle mit Brauwasser eingestellt. Weyermann® Malzextrakte sind mit allen Hopfenprodukten kombinierbar. Die Dauer der Würzekochung richtet sich nach den eingesetzten Hopfenprodukten und der gewünschten Bitterkeit. Die Gärung und Lagerung erfolgt entsprechend dem Biertyp.

Farbe in 13% Stammwürze: 25,0 – 50,0 EBC

Verpackung: 4 kg, 10 kg, 28 kg

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Extrakt	72	79	GG%/BRIX°
Spezifisches Gewicht (ME)	1,35	1,4	kg/l
Farbe (ber. auf 13° Plato)	25	50	EBC
Farbe (ber. auf 13° Plato)	9,9	19,3	Lovibond

WEYERMANN® BAMBERG RAUCH

Weyermann® Bamberg Rauch ist ein ungehopfter Malzextrakt mit ca. 75 % Extrakt, brauner Farbe und einem rauchigen (Buchenholz) Malzaroma.

Weyermann® Malzextrakt Bamberg Rauch wird aus hochwertigem Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz und einem Anteil Weyermann® CARAFA® Spezial hergestellt. Dazu wird ein zum Biertyp passendes, traditionelles Maischverfahren und eine Würze-Kochung durchgeführt. Die so hergestellte authentische Bierwürze wird vor der Eindampfung mittels Hochleistungszentrifuge geklärt. Nach der Eindampfung erfolgt eine aseptische Heißabfüllung in Gebindegrößen von 4 kg bis 1200 kg.

Auf die entsprechende Stammwürze eingestellt, entspricht der Weyermann® Bamberg Rauch Malzextrakt geschmacklich und optisch einem traditionellen deutschen Rauchbier.

Durch eine dem Biertyp angepasste Hopfung und Gärführung, mit geeignetem Hefestamm, können diverse Bierstile gebraut werden, wie zum Beispiel:

- **Rauchbiere**
- **Pale Lager** mit Rauchgeschmack
- **Amber Lager** wie Bamberger Rauchbier, Kellerbier, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Bock** Rauchbierbock
- **Wheat beers** wie Weissbier, Dunkel Weizen, Weizenbock, Bamberg Weiss Rauchbier, Lichtenhainer
- **Strong Ale** wie Old Ale, Wheatwine
- **Porter** wie Smoked Porter
- **Specialty beers** wie Sathi, Godland sdricke, classic style smoked beer and Specialty Smoked Beer

Zum Aufkräusen zur Nachgärung oder als Speisegabe zu Flaschengärung sehr gut geeignet.

Zur Stammwürzekorrektur am Ende der Würzekochung sehr gut geeignet.

Alle Weyermann® Malzextrakte sind für individuelle Rezepturen untereinander und mit Weyermann® Röstmalzbier Sinamar® kombinierbar.

Zugabe: Der gewünschte Stammwürzegehalt kann mittels Verdünnungstabelle mit Brauwasser eingestellt. Weyermann® Malzextrakte sind mit allen Hopfenprodukten kombinierbar. Die Dauer der Würzekochung richtet sich nach den eingesetzten Hopfenprodukten und der gewünschten Bitterkeit. Die Gärung und Lagerung erfolgt entsprechend dem Biertyp.

Farbe in 13% Stammwürze: 30,0 – 90,0 EBC

Verpackung: 4 kg, 10 kg, 28 kg

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Extrakt	72	79	GG%/BRIX°
Spezifisches Gewicht (ME)	1,35	1,4	kg/l
Farbe (ber. auf 13° Plato)	30	90	EBC
Farbe (ber. auf 13° Plato)	11,8	34,4	Lovibond

WEYERMANN® MUNICH OCTOBER BEER

Weyermann® Munich October ist ein ungehopfter Malzextrakt mit ca. 75 % Extrakt, dunkler Farbe und einem fein-süßen Malzaroma.

Weyermann® Munich October Beer wird aus hochwertigem Weyermann® Wiener Malz, Weyermann® Melanoidinmalz und Weyermann® CARAMÜNCH® hergestellt. Dazu wird ein zum Biertyp passendes, traditionelles Maischverfahren und eine Würze-Kochung durchgeführt. Die so hergestellte authentische Bierwürze wird vor der Eindampfung mittels Hochleistungszentrifuge geklärt. Nach der Eindampfung erfolgt eine aseptische Heißabfüllung in Gebindegrößen von 4 kg bis 1200 kg.

Auf die entsprechende Stammwürze eingestellt, entspricht der Weyermann® Munich October Malzextrakt geschmacklich und optisch einem traditionellen deutschen Festbier.

Durch eine dem Biertyp angepasste Hopfung und Gärführung, mit geeignetem Hefestamm, können diverse Bierstile gebraut werden, wie zum Beispiel:

- **Pale Lager** wie Festbier
- **Amber Lager** wie Maerzen, Kellerbier, Braunbier
- **Dark Lager** wie International Dark Lager, Munich Dunkel
- **Bock** wie Dunkles Bock, Doppelbock
- **Pale Ale** wie Session Pale Ale
- **IPA** wie Red IPA, Session IPA
- **Amber Ale** wie Scottish Light, Irish Red Ale, Belgian Dubbel, Altbier
- **Strong Ale** wie English Barleywine, American Strong Ale, American Barleywine, Wheatwine, Imperial Red Ale

Zum Aufkräusen zur Nachgärung oder als Speisegabe zu Flaschengärung sehr gut geeignet.

Zur Stammwürzekorrektur am Ende der Würzekochung sehr gut geeignet.

Alle Weyermann® Malzextrakte sind für individuelle Rezepturen untereinander und mit Weyermann® Röstmalzbier Sinamar® kombinierbar.

Zugabe: Der gewünschte Stammwürzegehalt kann mittels Verdünnungstabelle mit Brauwasser eingestellt. Weyermann® Malzextrakte sind mit allen Hopfenprodukten kombinierbar. Die Dauer der Würzekochung richtet sich nach den eingesetzten Hopfenprodukten und der gewünschten Bitterkeit. Die Gärung und Lagerung erfolgt entsprechend dem Biertyp.

Farbe in 13% Stammwürze: 35,0 – 60,0 EBC

Verpackung: 4 kg, 10 kg, 28 kg

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Extrakt	72	79	GG%/BRIX°
Spezifisches Gewicht (ME)	1,35	1,4	kg/l
Farbe (ber. auf 13° Plato)	35	60	EBC
Farbe (ber. auf 13° Plato)	13,6	23,1	Lovibond

WEYERMANN® VIENNA RED

Weyermann® Vienna Red ist ein ungehopfter Malzextrakt mit ca. 75 % Extrakt, braunrötlicher Farbe und fein-süßem Malzaroma.

Weyermann® Vienna Red wird aus hochwertigem Weyermann® Wiener Malz, Weyermann® Melanoidinmalz und Weyermann® Pilsener Malz hergestellt.
Dazu wird ein zum Biertyp passendes, traditionelles Maischverfahren und eine Würze-Kochung durchgeführt. Die so hergestellte authentische Bierwürze wird vor der Eindampfung mittels Hochleistungszentrifuge geklärt. Nach der Eindampfung erfolgt eine aseptische Heißabfüllung in Gebindegrößen von 4 kg bis 1200 kg.

Auf die entsprechende Stammwürze eingestellt, entspricht der Weyermann® Vienna Red Malzextrakt geschmacklich und optisch einem traditionellen österreichen Wiener Lager.

Durch eine dem Biertyp angepasste Hopfung und Gärführung, mit geeignetem Hefestamm, können diverse Bierstile gebraut werden, wie zum Beispiel:

- **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
- **Märzen**
- **Bock** wie Helles Bock, Dunkles Bock, Doppelbock
- **Wheat beers** wie Dunkel Weizen, Weizenbock
- **Pale Ale** wie Belgian Pale Ale
- **IPA** wie American IPA, Red IPA
- **Amber Ale** wie Bière de Garde, Altbier
- **Strong Ale** wie American Barleywine, Imperial Red Ale
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

Zum Aufkräusen zur Nachgärung oder als Speisegabe zu Flaschengärung sehr gut geeignet.

Zur Stammwürzekorrektur am Ende der Würzekochung sehr gut geeignet.

Alle Weyermann® Malzextrakte sind für individuelle Rezepturen untereinander und mit Weyermann® Röstmalzbier Sinamar® kombinierbar.

Zugabe: Der gewünschte Stammwürzegehalt kann mittels Verdünnungstabelle mit Brauwasser eingestellt. Weyermann® Malzextrakte sind mit allen Hopfenprodukten kombinierbar. Die Dauer der Würzekochung richtet sich nach den eingesetzten Hopfenprodukten und der gewünschten Bitterkeit. Die Gärung und Lagerung erfolgt entsprechend dem Biertyp.

Farbe in 13% Stammwürze: 40,0 – 60,0 EBC

Verpackung: 4 kg, 10 kg, 28 kg

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Extrakt	72	79	GG%/BRIX°
Spezifisches Gewicht (ME)	1,35	1,4	kg/l
Farbe (ber. auf 13° Plato)	40	60	EBC
Farbe (ber. auf 13° Plato)	15,5	23,1	Lovibond

WEYERMANN® BAVARIAN DUNKEL

Weyermann® Bavarian Dunkel ist ein ungehopfter Malzextrakt mit ca. 75 % Extrakt, dunkelbrauner Farbe und einem fein-süßen Malzaroma.

Weyermann® Malzextrakt Bavarian Dunkel wird aus hochwertigem Weyermann® Münchner Malz, Weyermann® Pilsner Malz und Weyermann® CARAMÜNCH® hergestellt.

Dazu wird ein zum Biertyp passendes, traditionelles Maischverfahren und eine Würze-Kochung durchgeführt. Die so hergestellte authentische Bierwürze wird vor der Eindampfung mittels Hochleistungszentrifuge geklärt. Nach der Eindampfung erfolgt eine aseptische Heißabfüllung in Gebindegrößen von 4 kg bis 1200 kg.

Auf die entsprechende Stammwürze eingestellt, entspricht der Weyermann® Bavarian Dunkel Malzextrakt geschmacklich und optisch einem traditionellen deutschen Dunkelbier.

Durch eine dem Biertyp angepasste Hopfung und Gärführung, mit geeignetem Hefestamm, können diverse Bierstile gebraut werden, wie zum Beispiel:

- **Dark Lager** wie Schwarzbier, Munich Dunkel
- **Bock** wie Dunkles Bock, Eisbock, Weizenbock
- **Brown Ale** wie English Dark Mild Ale
- **IPA** wie Brown IPA, Black IPA
- **Strong Ale** wie British Strong Ale,
- **Porter** wie Coconut Porter, Chocolate Porter, Brown Porter, Robust Porter, Smoked Porter, Imperial Porter
- **Stout** wie Irish Stout, Oatmeal Stout, Oyster Stout, Russian Imperial Stout

Zum Aufkräusen zur Nachgärung oder als Speisegabe zu Flaschengärung sehr gut geeignet.

Zur Stammwürzekorrektur am Ende der Würzekochung sehr gut geeignet.

Alle Weyermann® Malzextrakte sind für individuelle Rezepturen untereinander und mit Weyermann® Röstmalzbier Sinamar® kombinierbar.

Zugabe: Der gewünschte Stammwürzegehalt kann mittels Verdünnungstabelle mit Brauwasser eingestellt. Weyermann® Malzextrakte sind mit allen Hopfenprodukten kombinierbar. Die Dauer der Würzekochung richtet sich nach den eingesetzten Hopfenprodukten und der gewünschten Bitterkeit. Die Gärung und Lagerung erfolgt entsprechend dem Biertyp.

Farbe in 13% Stammwürze: 65,0 – 85,0 EBC

Verpackung: 4 kg, 10 kg, 28 kg

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Extrakt	72	79	GG%/BRIX°
Spezifisches Gewicht (ME)	1,35	1,4	kg/l
Farbe (ber. auf 13° Plato)	65	85	EBC
Farbe (ber. auf 13° Plato)	25	32,5	Lovibond

WEYERMANN® RÖSTMALZBIER SINAMAR®

SINAMAR® ist nach dem deutschen Reinheitsgebot (Bier St. DB § 5) ein Röstmalzbier und wird aus CARAFA® Spezial hergestellt.

Um die hohe Farbintensität und den Extraktgehalt zu erreichen, wird das Sinamar® Bier unter Vakuum schonend bei Temperaturen von 70 – 75 °C aufkonzentriert.

SINAMAR® ist durch ein schonendes, natürliches Verfahren entbittert und filtriert und verursacht daher keine Trübungen und ist sehr pH-stabil. Sinamar® beinhaltet keine vergärbaren Zucker oder Alkohol.

Die Anwendung von SINAMAR® ist ausgesprochen anwenderfreundlich: Die Dosage ist während des kompletten Brauprozesses vom Sudhaus bis zur Abfüllung möglich.

Um 1 hl Bier eine EBC-Einheit zu erhöhen, werden 14 g SINAMAR® benötigt.

SINAMAR® hat nach der Kennzeichnungsverordnung der EU keine E-Nummer. Eine Deklaration als Malzextrakt, Gerstenmalzextrakt oder Röstmalzextrakt genügt.

SINAMAR® ist glutenfrei.

SINAMAR® eignet sich ideal zur Farbkorrektur, Farbanpassung und Farbintensivierung bis zu +90 EBC von Bieren.

Sinamar®, universell einsetzbar, insbesondere für

- **Untergärige Biere**
- **Obergärige Biere**
- **Schwarzbier**
- **IPA** wie Black IPA
- **Stout**
- **Porter**
- **Malzbier** (alkoholfrei)
- **Biere von CARAFA® SPEZIAL 1-3**

Enzymaktivität: keine

Farbe: 8100 – 8600 EBC

Verpackung: 5,9 kg, 11,8 kg, 25 kg Kanister, 1180 kg Container

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Dieses Produkt ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Extrakt		53	GG%/BRIX°
Farbe (EBC)	8100	8600	EBC
Farbe (Lovibond)	3054,2	3242,7	Lovibond
Spezifisches Gewicht (ME)	1,13	1,28	kg/l
pH-Wert	3,6	4,9	
Viskosität		1000	m PA s

Ernte 2023

SINAMAR® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

WEYERMANN® SAUERGUT

Hergestellt aus hellem, nicht alkoholisch fermentierten Gerstenmalzextrakt.
Neben dem Einsatz von Weyermann® Sauermalz zur Einstellung des Maische pH ermöglicht das biologisch gewonnene Weyermann® SAUERGUT die natürliche pH-Wert-Einstellung der Würze.

Sensorik: feines Malzaroma und angenehme Säure

Einsatz von SAUERGUT: Brau- und Getränkeindustrie

Universell einsetzbar für helle und dunkle Bierstile zur Optimierung des Würze pH am Ende der Kochung.

Das Sauergut ist auch anwendbar für die Herstellung von besonders sauren Bierstylen wie:

- **Sauerbiere** wie Gose, Berliner Weisse,
- **Alkoholfreie Biere**
- **Alkoholfreie Malzgetränke**

Dosagemenge von SAUERGUT:

Maischesäuerung:
Zugabe von 10 l / 1000 kg Malz: 0,1 pH ↓

Würzsäuerung:
Zugabe von 6 l / 1000 kg Malz: 0,1 pH ↓

Verpackung und Lagerung von SAUERGUT:
Das Produkt ist aseptisch in einer Bag in Box (16 l, 20 kg) verpackt.

Es sollte kühl, trocken und geschützt vor extremer Hitze und Kälte gelagert werden.

Mikrobiologische Aktivität: durch das Herstellungsverfahren und die aseptische Abfüllung befinden sich keine lebenden Mikroorganismen im Produkt.

pH-Wert: 3,3 – 4,5

Farbe: max. 12 EBC

Verpackung: Das Produkt ist aseptisch in einer Bag in Box (16 l, 20 kg) verpackt. Es sollte kühl, trocken und geschützt vor extremer Hitze und Kälte gelagert werden.

Haltbarkeit (bei ungeöffneter Originalverpackung):

bei 4-8 °C	540 Tag(e)
bei 20 °C	360 Tag(e)

Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Milchsäure	52	58	g/l
pH-Wert	2,9	3,2	
Dichte	1,271	1,317	g/cm³
Refraktion	58,0	65,0	°Bx