

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