

## WEYERMANN® BAVARIAN PILSNER

**W**eyermann® 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	4,2	Lovibond