

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