

## WEYERMANN® MUNICH AMBER

**W**eyermann® 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