

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 Heiß-abfüllung in Gebindegrößen von 4 kg bis 1200 kg.

Auf die entsprechende Stammwürze eingestellt, entspricht der Weyermann® Vienna Red Malzextrakt geschmacklich und optisch einem traditionellen österreichischen 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