

WEYERMANN® BAMBERG RAUCH

Weyermann® Bamberg Rauch ist ein ungehopfter Malzextrakt mit ca. 75 % Extrakt, brauner Farbe und einem rauchigen (Buchenholz) Malzaroma.

Weyermann® Malzextrakt Bamberg Rauch wird aus hochwertigem Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz und einem Anteil Weyermann® CARAFA® Spezial 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® Bamberg Rauch Malzextrakt geschmacklich und optisch einem traditionellen deutschen Rauchbier.

Durch eine dem Biertyp angepasste Hopfung und Gärführung, mit geeignetem Hefestamm, können diverse Bierstile gebraut werden, wie zum Beispiel:

- **Rauchbiere**
- **Pale Lager** mit Rauchgeschmack
- **Amber Lager** wie Bamberger Rauchbier, Kellerbier, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Bock** Rauchbierbock
- **Wheat beers** wie Weissbier, Dunkel Weizen, Weizenbock, Bamberg Weiss Rauchbier, Lichtenhainer
- **Strong Ale** wie Old Ale, Wheatwine
- **Porter** wie Smoked Porter
- **Specialty beers** wie Sathi, Godland sdricke, classic style smoked beer and Specialty Smoked Beer

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: 30,0 – 90,0 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)	30	90	EBC
Farbe (ber. auf 13° Plato)	11,8	34,4	Lovibond