WEYERMANN® BAMBERG RAUCH

Malzextrakt mit brauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßen Buchenholzaroma mit Honig- und Vanillenoten. Hergestellt aus hochwertigem hellen Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz und dunklem, stark färbenden Weyermann® CARAFA® SPEZIAL.

Extrakt: 72 – 79 %

Spezifisches Gewicht: 1.35 – 1.40 g / ml

Brennwert: 1100 – 1200 kJ / 100 g

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Farbe in 13% Stammwürze: braun
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