



WEYERMANN® BAVARIAN DUNKEL

Malzextrakt mit dunkelbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem ausgeprägten kernigen Malzaroma und kräftigen Caramelnoten.

Hergestellt aus hochwertigem Weyermann® Münchner Malz, feinem Weyermann® Pilsner Malz und aromareichem braunen, caramelisierten Weyermann® CARAMÜNCH®.

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: dunkelbraun
65,0–85,0 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)	65	85	EBC
Farbe (ber. auf 13° Plato)	25	32,5	Lovibond