



WEYERMANN® BARKE® MÜNCHNER MALZ

Hergestellt aus feinsten zweizeiliger historische Sommerbraugerste Barke®. Zur Herstellung von aromatischen dunklen Bieren aller Art. Unterstreichung des typischen Biercharakters durch Aromaverstärkung.

Sensorik: ausgeprägtes Malzaroma mit Honig- und Gebäcknoten

Heirloommalz für malzaromatische Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie India Pale Lager
- **Amber Lager** wie Kellerbier, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Dark Lager** wie Munich Dunkel, Schwarzbier
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Bock** wie Dunkles Doppelbock
- **Wheat beers** wie Dunkel Weizen, Weizenbock, German Roggenbier
- **Amber Ale** wie Altbier, Bière de Garde, Extra Special Bitter
- **Pale Ale** wie Session Pale Ale
- **Strong Ale** wie Imperial Red Ale
- **IPA** wie American IPA, Black IPA, Brown IPA, Session IPA
- **Porter** wie Baltic Porter, Robust Porter
- **Stout** wie Russian Imperial Stout

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: mittel

Farbe: 17,0 – 22,0 EBC

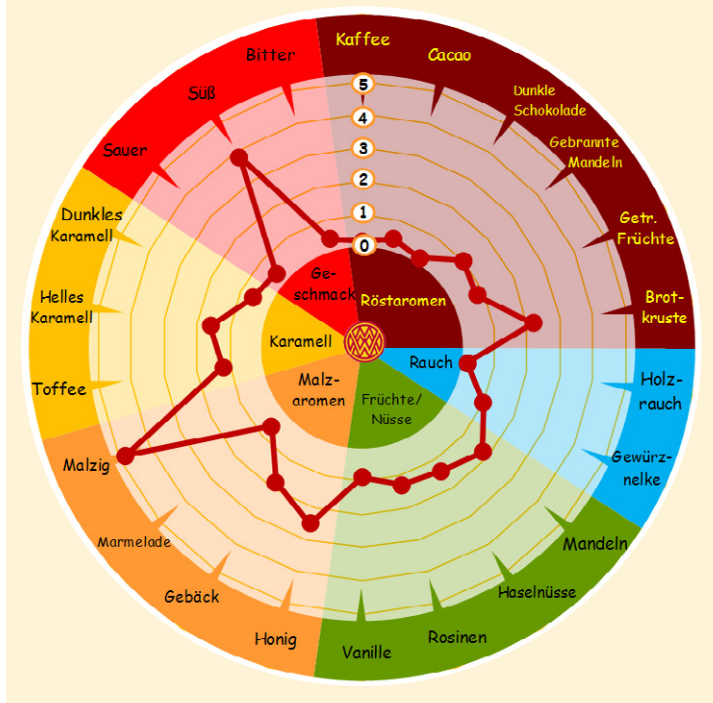


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® WÜRZE

Weyermann® Barke® Münchner Malz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	17	22	EBC
Farbe (Lovibond)	6,9	8,7	Lovibond
Protein (TS)	9,5	11,5	%
ELG° (Kolbach)	38	45	%
VZ 45°C	35	45	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,69	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		3,5	%