



**WEYERMANN® BARKE® PILSNER MALZ**

Hergestellt aus feinsten deutscher zweizeiliger historischer Sommerbrauergerste Barke®. Das charakteristische, seit Jahren beliebte, Malzaroma der Barke® bietet die perfekte Grundlage zur Herstellung geschmacksintensiver heller Lagerbiere. Dadurch wird ein hervorragender Körper und eine ausgeprägte Vollmundigkeit erzielt.

**Sensorik:** ausgeprägte Malzaromen mit leichten Toffeenoten; angenehmes, weiches Mundgefühl

**Heirloommalz für malzaromatische Bierstile, typgebend für:**

- **Pale Lagers** wie American (Light) Lager, Munich Helles, Festbier, German Leichtbier, Dortmunder Export, Kellerbier (Pale Kellerbier), India Pale Lager
- **Pilsner** wie German Pilsener, American Pilsener
- **Amber Lager** wie Franconian Rotbier
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Bock** wie Helles Bock, Dunkles Bock, Helles Doppelbock
- **Pale Ale** wie British Mild, Belgian Blond Ale, Trappist Single, Session Pale Ale, English Summer Ale
- **IPA** wie Session IPA
- **Amber Ale** wie Scottish Light, Heavy and Export
- **Strong Ale** wie British Strong Ale
- **Wheat beer** wie Gose

**Empfohlene Zugabe:** bis 100% möglich

**Enzymaktivität:** hoch

**Farbe:** 2,5 – 4,5 EBC

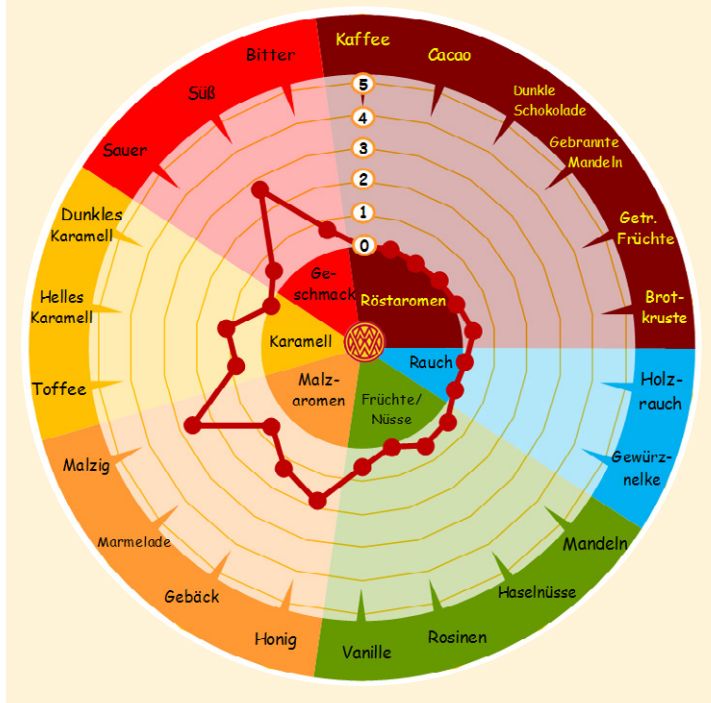


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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® Pilsner Malz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	80,5		%
Farbe (EBC)	2,5	4,5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,4	2,1	Lovibond
Kochfarbe (EBC)	4	5,5	EBC
Kochfarbe (Lovibond)	2	2,5	Lovibond
Protein (TS)	9,5	11,5	%
ELG° (Kolbach)	36	41,5	%
VZ 45°C	35	41	%
Verzuckerungszeit		15	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,58	m Pa s
Friabilimeterwert	84		%
Ganzglasigkeit		2,5	%

Barke® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.