



WEYERMANN® BARKE® WIENER MALZ

Hergestellt aus feinsten deutscher zweizeiliger historische Sommerbraugerste Barke®. Das charakteristische, seit Jahren beliebte, Malzaroma der Barke® bietet die perfekte Grundlage zur Herstellung geschmacksintensiver Lagerbiere. Dieses Malz erzielt „goldfarbige Biere“ und fördert die Vollmundigkeit.

Sensorik: intensiv malzig-süß, leichte Toffee-, Honig- und Nussnoten; angenehmes, weiches Mundgefühl

Heirloommalz für malzaromatische Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lagers** wie Festbier, Vienna Lager, India Pale Lager
- **Amber Lager** Franconian Rotbier, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Strong Lager** wie Imperial Pilsner
- **Bock** wie Helles Bock, Dunkles Bock, Doppelbock
- **Wheat beers** wie Dunkel Weizen, Weizenbock
- **Pale Ale** wie American Pale Ale
- **Amber Ale** wie Scotts Ale, Heavy and Export, Bière de Garde, English Pale Mild Ale, Extra Special Bitter
- **Brown Ale** wie English Dark Mild Ale
- **IPA** wie American IPA, Red IPA
- **Porter** wie Baltic Porter, Brown Porter, Robust Porter
- **Strong Ale** wie English Barleywine, Imperial Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 6,0 – 9,0 EBC

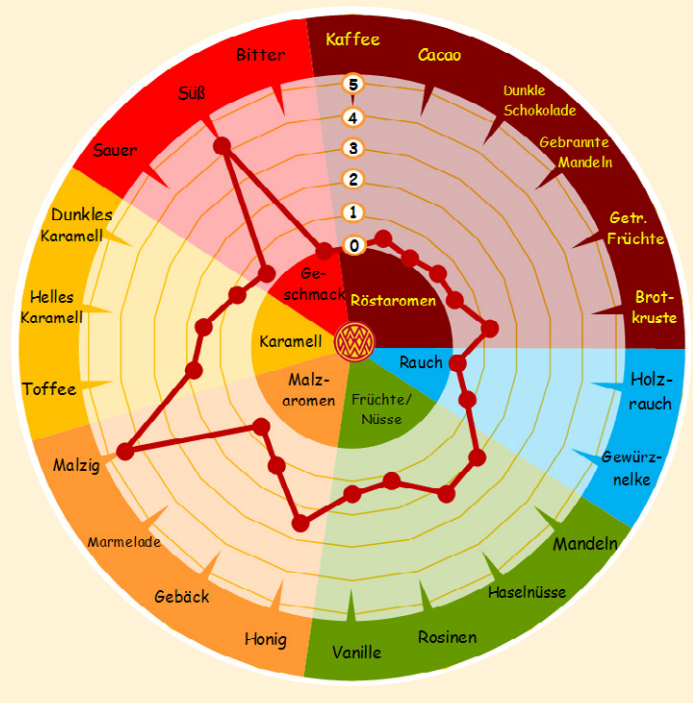


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® Wiener Malz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5,5	%
Extrakt (wasserfrei)	79		%
Farbe (EBC)	6	9	EBC
Farbe (Lovibond)	2,7	3,8	Lovibond
Protein (TS)	9,5	11,5	%
ELG° (Kolbach)	37	44,5	%
VZ 45°C	34	44,5	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,65	m Pa s
Friabilimeterwert	80		%
Ganzglasigkeit		3,5	%