



WEYERMANN® BOHEMIAN (BÖHMISCHES) PILSNER MALZ

Hergestellt aus feinsten böhmischen Qualitätsbraugersorten (Bojos und Malz) zeichnet sich dieses Pilsner Malz durch die typisch kernigen Noten seiner Ursprungsbraugersorten aus.

Sensorik: kerniges Malzaroma, malzig-süß

Terroirmalz für böhmische Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie Czech Pale Lager
- **Pilsner** wie Bohemian Pilsener
- **Amber Lager** wie Czech Amber Lager
- **Dark Lager** wie Czech Dark Lager
- **Bock** wie Bohemian Bock
- **Pale Ale** wie Saison
- **Strong Ale** wie Wheatwine
- **Wheat beer** wie Gose

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 3,0 – 5,0 EBC

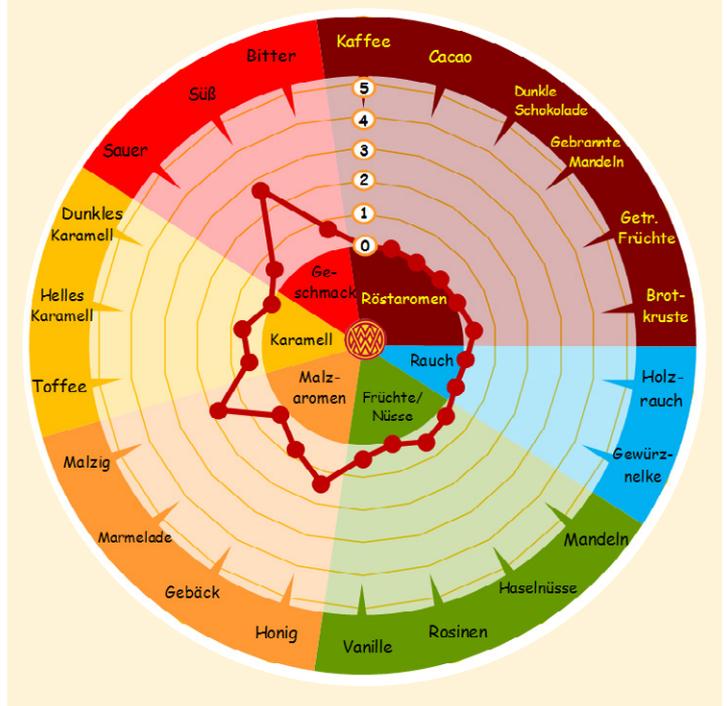


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® Bohemian (Böhmisches) Pilsner Malz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	80		%
Farbe (EBC)	3	5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,6	2,3	Lovibond
Protein (TS)	9,5	12	%
ELG° (Kolbach)	38	42	%
VZ 45°C	36	44	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,59	m Pa s
Friabilimeterwert	82		%
Ganzglasigkeit		2,5	%