



WEYERMANN® BUCHENRAUCH-GERSTENMALZ

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste in der Hauptstadt des Rauchbieres Bamberg.

Der kräftige Buchenholzrauch verleiht diesem Malz sein unverwechselbares Aroma, daher auch die ideale Zutat zur harmonischen Abrundung Ihrer aromaintensiven Bierstile.

Sensorik: ausgeprägtes Raucharoma, malzig-süß, mit Vanille- und Honignoten

Rauchmalz für helle und dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** with Smoke
- **Amber Lager** wie Bamberger Rauchbier, Kellerbier, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Bock** Rauchbierbock
- **Wheat beers** wie Weissbier, Dunkel Weizen, Weizenbock, Bamberg Weiss Rauchbier, Lichtenhainer
- **Strong Ale** wie Old Ale
- **Porter** wie Smoked Porter
- **Specialty beers** wie Sathi, Godland sdricke

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich, je nach gewünschter Rauchintensität. Dosage von bereits 5-10% erhöhen die Aromakomplexität in Richtung Vanille und Honig Aromen. Hohe Dosagen erzielen kräftig rauchige Noten, wie Räucherschinken.

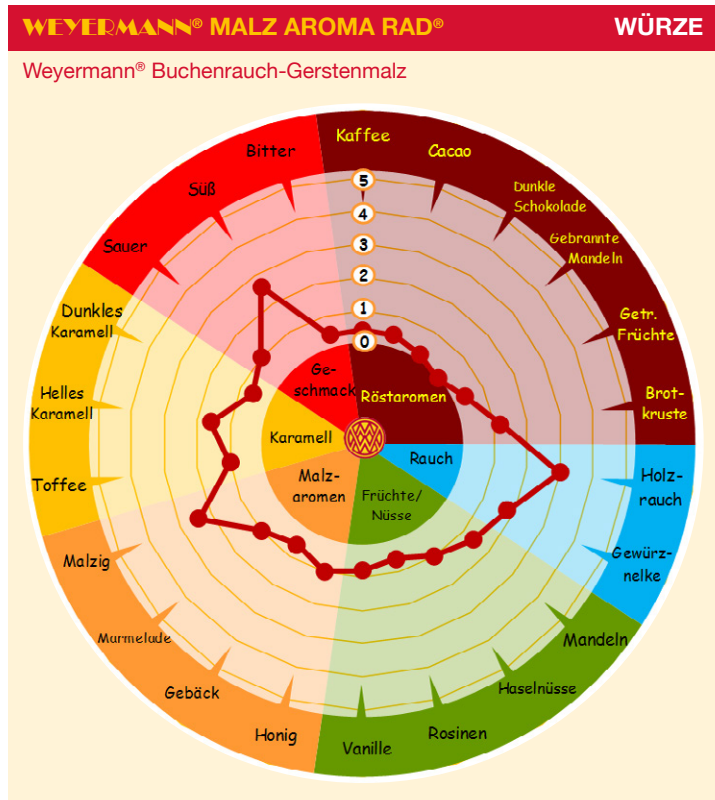
Enzymaktivität: hoch

Farbe: 4,0 – 8,0 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.



| Parameter | Minimalwert | Maximalwert | Einheit |
|------------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt | | 5 | % |
| Extrakt (wasserfrei) | 77 | | % |
| Farbe (EBC) | 4 | 8 | EBC |
| Farbe (Lovibond) | 2 | 3,5 | Lovibond |
| Protein (TS) | 10 | 13 | % |
| ELG° (Kolbach) | 38 | 45 | % |
| VZ 45°C | 36 | 43 | % |
| Verzuckerungszeit | | 30 | min |
| Viskosität (ber. 8,6%) | | 1,7 | m Pa s |
| Friabilimeterwert | 75 | | % |
| Ganzglasigkeit | | 3 | % |