



WEYERMANN® CARAAMBER®

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren dient das CARAAMBER® zur Verbesserung der Stabilität und Verfeinerung des Geschmacks im Bier. Es intensiviert die Bierfarbe und verleiht ihr einen dunkelroten Glanz.

Sensorik: Toffee-, Caramel- und Brotnoten

Caramelmalz für rötliche Bierstile mit komplexen Aromaprofil, typgebend für:

- **Amber Lager** wie International Amber Lager, Franconian Rotbier
- **Pale Ale** wie Session Pale Ale
- **IPA** wie Red IPA, Session IPA
- **Amber Ale** wie Best Bitter, Strong Bitter
- **Brown Ale** wie Dark Mild, British Brown Ale, American Brown Ale, London Brown Ale
- **Porter** wie Baltic Porter
- **Strong Ale** wie Scotch Ale, Imperial Red Ale
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale, Oud Bruin

Empfohlene Zugabe: bis 20%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 60,0 – 80,0 EBC

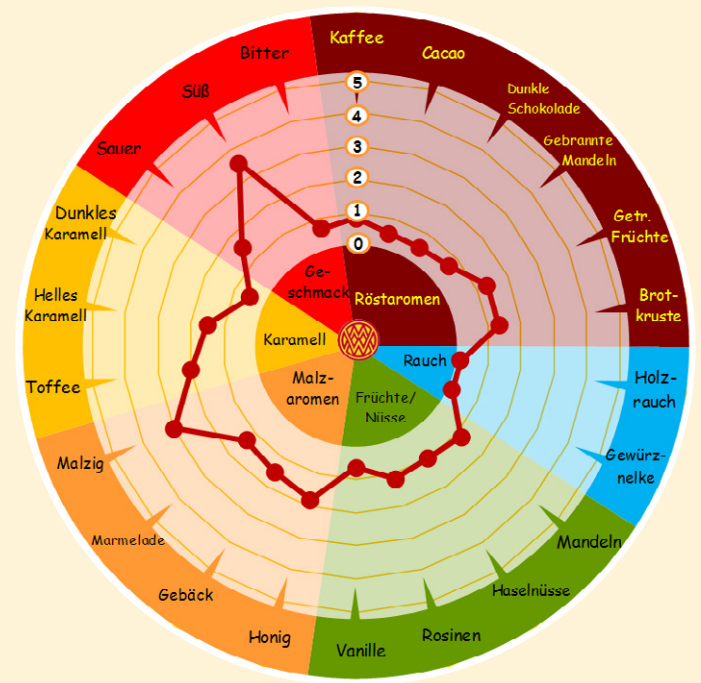


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® CARAAMBER®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt (wasserfrei)	75		%
Farbe (EBC)	60	80	EBC
Farbe (Lovibond)	23,1	30,6	Lovibond