



WEYERMANN® CARAAROMA®

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbrauergeste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren bekommt das Malz sein typisches Aroma. Dieses Malz zeichnet sich durch größtmögliche Aromakomplexität aus und dient zur Intensivierung und Stabilität des Geschmacks. Die Bierfarbe wird abgerundet und bekommt einen rötlichen Glanz.

Sensorik: erste Nuancen von Röstaromen, Noten von gerösteten Nüssen, dunklem Caramel und getrockneten Früchten.

Caramelmalz für malzbetonte und dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Lager** wie Dark Lager
- **IPA** wie Brown IPA
- **Amber Ale** wie Scottish Light, Heavy and Export, American Red Ale, Bière de Garde, Red Ale
- **Brown Ale** wie Dark Mild, British Brown Ale, American Brown Ale, English Dark Mild Ale
- **Porter** wie English Porter, Brown Porter, Robust Porter, Coconut Porter, Smoked Porter, American porter, Imperial Porter
- **Stout** wie Oatmeal Stout, American Stout, Russian Imperial Stout
- **Strong Ale** wie Old Ale, American Strong Ale, Barley Wine

Empfohlene Zugabe: bis 15%.

Enzymaktivität: keine

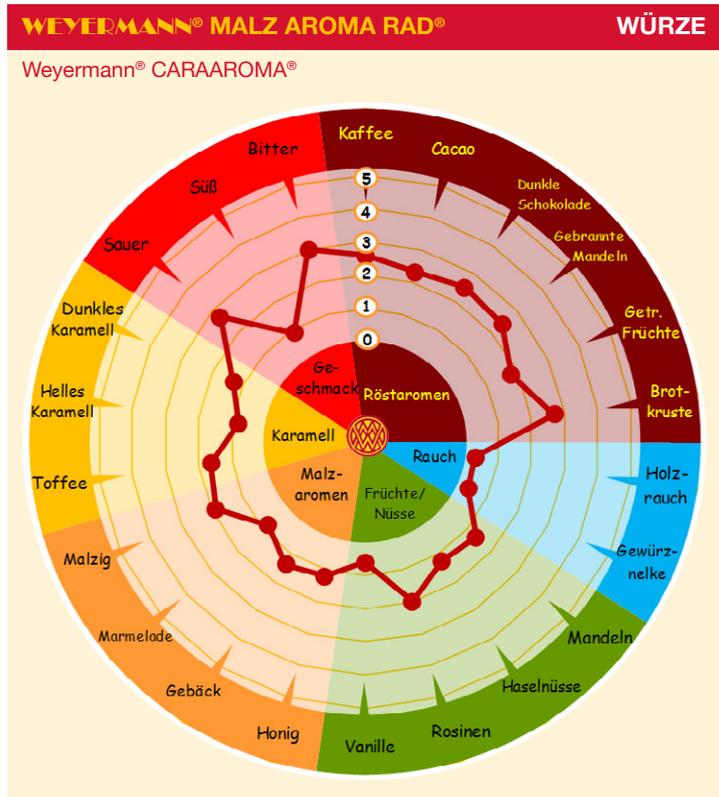
Farbe: 350 – 450 EBC



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.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		7	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	350	450	EBC
Farbe (Lovibond)	132,4	170,1	Lovibond