

**WEYERMANN® CARABELGE®**

Hergestellt aus feinsten europäischer Qualitätsbrauergerste. Dieses gold-braune Malz verleiht dem Bier eine besondere Farbe und rundet das Aroma harmonisch ab.

Sensorik: Noten von Caramel, getrockneten Früchten und Nüssen (Mandeln)

Caramelmalz für vollmundige Bierstile, typgebend für:

- **Pale Ale** wie Belgian Pale Ale, Trappist Single
- **Golden Ale**
- **Amber Ale** wie American Red Ale, Bière de Garde
- **Brown Ale** wie British Brown Ale
- **Strong Ale** wie Belgian Tripel, Belgian Dark Strong Ale or Quadrupel
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 30%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 30,0 – 35,0 EBC

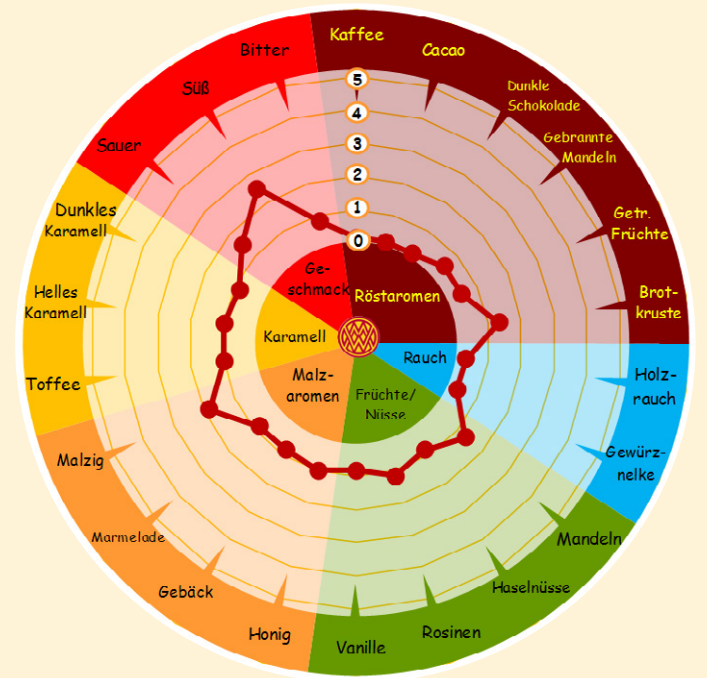


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® CARABELGE®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		9	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	30	35	EBC
Farbe (Lovibond)	11,8	13,6	Lovibond