



WEYERMANN® CARABOHEMIAN®

Hergestellt aus feinsten böhmischen Qualitätsbraugersorten. Durch die Intensivierung des Karamellisierungsverfahrens wird bei diesem Malz eine Anhebung der Malzfarbe und der dunklen Caramelnoten erreicht.

Sensorik: Brot-, Caramel- und Toffeenoten

Caramelmalz für malz- und farbbetonte Bierstile, typgebend für:

- **Pilsner** wie Bohemian Pilsener
- **Amber Lager** wie Czech Amber Lager
- **Dark Lager** wie Czech Dark Lager
- **Bock**
- **IPA** wie Brown IPA
- **Porter** wie English Porter
- **Stout** wie Foreign Extra Stout
- **Strong Ale** wie Old Ale, American Strong Ale, Barley Wine

Empfohlene Zugabe: bis 15%.

Enzymaktivität: keine

Farbe: 170 – 220 EBC

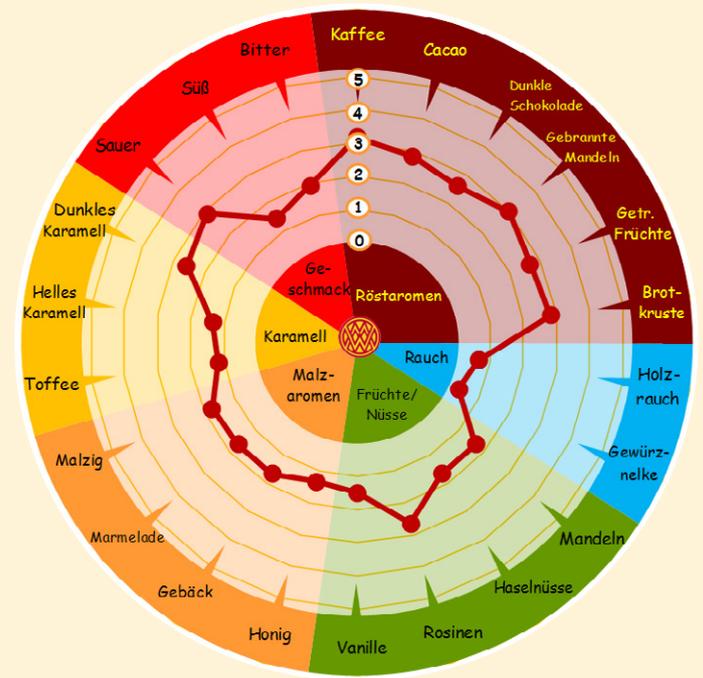


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® CARABOHEMIAN®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	170	220	EBC
Farbe (Lovibond)	64,5	83,4	Lovibond