



WEYERMANN® CARAFA® SPEZIAL TYP 1

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Bei unserem speziell entwickelten Herstellungsverfahren für unsere CARAFA® SPEZIAL Reihe wird ein Großteil der Spelze des Kornes entfernt. Zusammen mit einem angepassten Röstprogramm führt dies zu feinsten Röstaromen bei gleichzeitiger Minimierung der Röstbittere.

Sensorik: fein röstaromatisch; Kaffee-, Kakao- und dunkle Schokoladennoten

Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:

- **Amber Lager** wie Vienna Lager, Smoked beer, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Dark Lager** wie International Dark Lager, Munich Dunkel
- **IPA** wie Black IPA, Brown IPA, Black Ale
- **Amber Ale** wie Altbier, Best Bitter, Strong Bitter, California and Kentucky Common
- **Brown Ale** wie Dark Mild
- **Porter** wie Pre-Prohibition Porter, Brown Porter, Coconut Porter
- **Stout** wie Sweet, Oatmeal and Tropical Stout
- **Strong Ale** wie English and American Barleywine, Imperial Red Ale
- **Sour Ale** wie Oud Bruin
- Schwarzbier

Empfohlene Zugabe: bis 5%
(für Spezialrezepturen z.B. Irish Stout, Russian Imperial Stout, höherer Einsatz bis 15% möglich)

Enzymaktivität: keine

Farbe: 800 – 1000 EBC

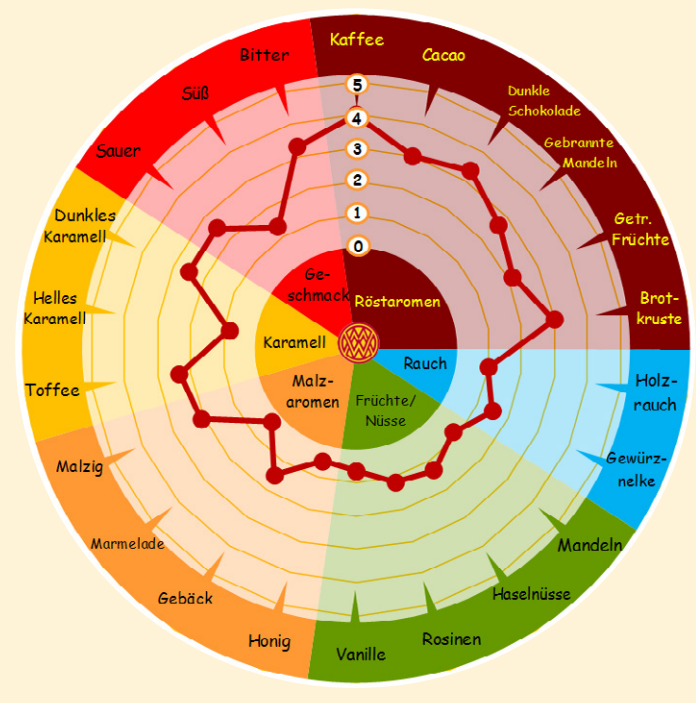


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® CARAFA® SPEZIAL



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		3,8	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	800	1000	EBC
Farbe (Lovibond)	302,1	377,5	Lovibond