



## WEYERMANN® CARAFA® SPEZIAL TYP 2

**H**ergestellt 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:** röstaromatisch; Kaffee-, Kakao- und dunkle Schokoladennoten

**Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:**

- **Dark Lager** wie Czech Dark Lager, Schwarzbier
- **Wheat beer** wie dunkles Weizen, Weizenbock
- **Bock** wie Dunkles Doppelbock, Eisbock
- **Amber Ale** wie Extra Special Bitter
- **IPA** wie Black IPA, Black Ale
- **Porter** wie Baltic Porter
- **Stout** wie Irish Stout, Irish Extra Stout, American Stout
- **Strong Ale** wie Belgian Dark Strong Ale or Quadrupel
- Schwarzbier
- Malztrunk

**Empfohlene Zugabe:** bis 5%

Auch zur Farbkorrektur bei hellen Bieren ist eine Zugabe bis 0,5% empfohlen.

Für Spezialrezepturen mit intensiver Röstaromatik, z.B. Irish Stout, Russian Imperial Stout, höherer Einsatz bis 15% möglich.

**Enzymaktivität:** keine

**Farbe:** 1050– 1250 EBC



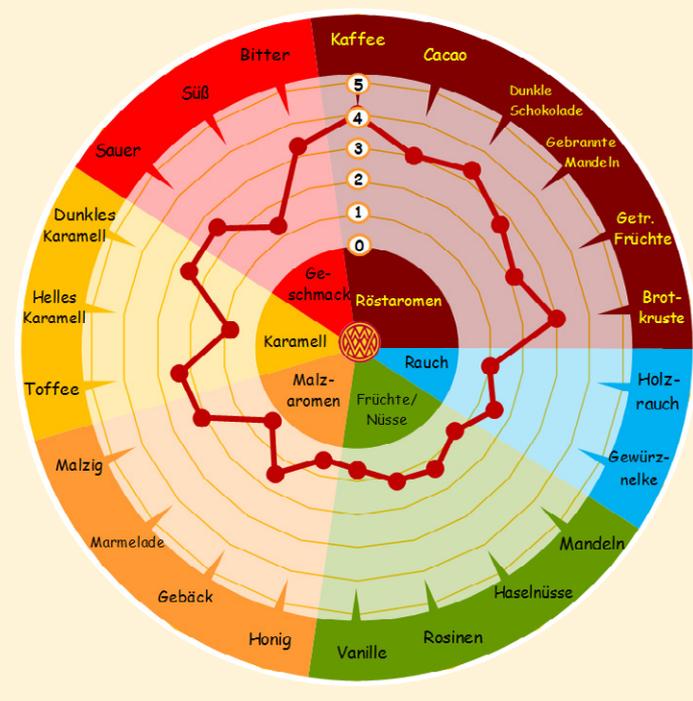
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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)	1050	1250	EBC
Farbe (Lovibond)	396,3	471,7	Lovibond