



WEYERMANN® CARAFA® SPEZIAL TYP 3

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: intensiv röstaromatisch; Kaffee-, Kakao- und dunkle Schokoladennoten

Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:

- **German Dark Lager** wie Schwarzbier
- **IPA** wie Black IPA, Black Ale
- **Porter** wie American Porter, Robust Porter, Imperial Porter, Smoked Porter
- **Stout** wie Irish Extra Stout, Foreign Extra Stout, Imperial Stout

Empfohlene Zugabe: bis 5%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 1300– 1500 EBC



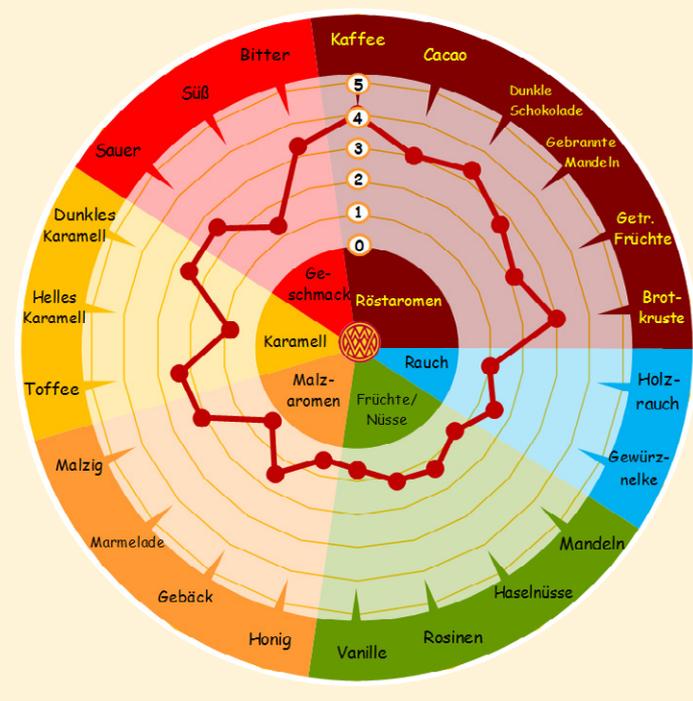
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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)	1300	1500	EBC
Farbe (Lovibond)	490,6	566	Lovibond