



WEYERMANN® CARAFA® TYP 1

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Wenngleich schonend geröstet, zeichnet sich die CARAFA® Malzreihe durch ihre hohe Farbintensität und einzigartige Röstaromatik aus.

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

Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:

- **Wheat beer** wie dunkles Weizen, Weizenbock
- **German Ale** wie Altbier
- **Brown Ale** wie British Brown Ale, American Brown Ale
- **Strong Ale** wie British Strong Ale
- **Porter** wie Pre-Prohibition Porter
- **Stout** wie Sweet Stout, Oatmeal Stout, Tropical Stout

Empfohlene Zugabe: bis 5%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 800 – 1000 EBC



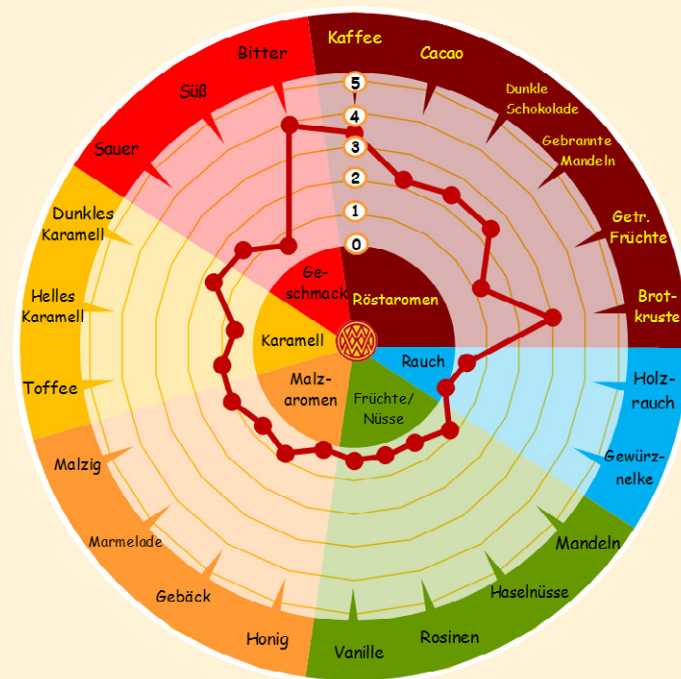
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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®



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