



WEYERMANN® CARAFA® TYP 2

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

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

Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:

- **Brown Ale** wie English Dark Mild Ale
- **Porter** wie English Porter
- **Stout** wie Irish Stout, Irish Extra Stout, American Stout

Empfohlene Zugabe: bis 5%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 1050 – 1250 EBC



Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

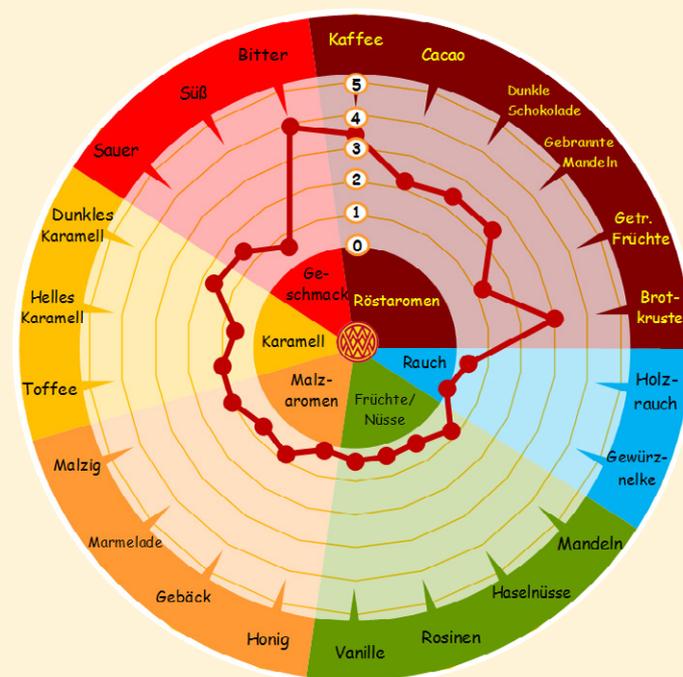
Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

WÜRZE

Weyermann® CARAFA®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		3,8	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	1050	1250	EBC
Farbe (Lovibond)	396,3	471,1	Lovibond