



WEYERMANN® CARAFA® TYP 3

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

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

Spezialmalz für alle dunklen Bierstile, speziell typgebend für:

- Porter wie American Porter
- Stout wie Irish Extra Stout, Foreign Extra Stout, Imperial Stout, Russian Imperial Stout
- Altbier

Empfohlene Zugabe: bis 5%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 1300 – 1500 EBC



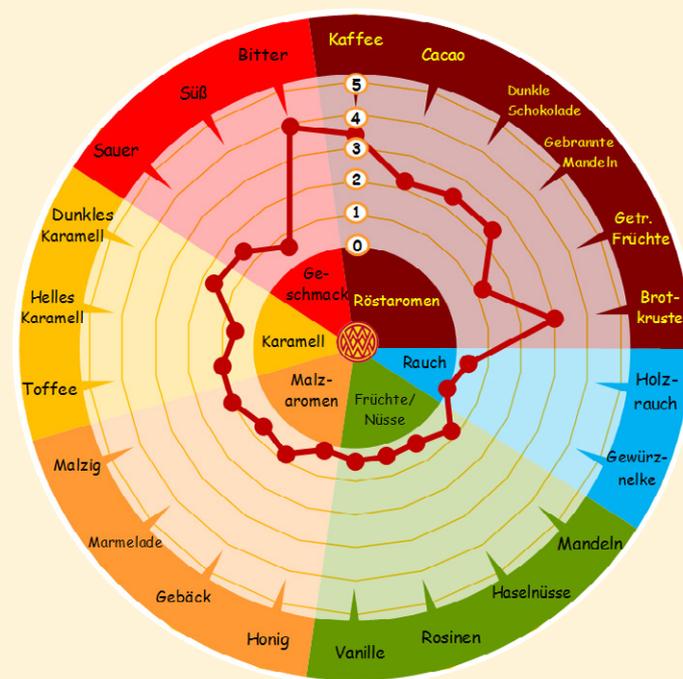
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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®



| Parameter | Minimalwert | Maximalwert | Einheit |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt | | 3,8 | % |
| Extrakt (wasserfrei) | 65 | | % |
| Farbe (EBC) | 1300 | 1500 | EBC |
| Farbe (Lovibond) | 490,6 | 566 | Lovibond |