



WEYERMANN® CARAMÜNCH® TYP 2

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Karamellisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Umsetzung im Korn erreicht. Dieses Malz sorgt für Bierfarben von Bernstein bis zu dunkel-kupfer und eine Intensivierung des Malzkörpers.

Sensorik: ausgeprägtes Caramelaroma mit feinen Gebäcknoten.

Caramelmalz für malzbetonte Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie Festbier
- **Amber Lager** wie Maerzen, Smoked beer, Kellerbier, Bamberger Maerzen Rauchbier
- **Dark Lager** wie Schwarzbier
- **Bock** wie Helles Bock, Dunkles Bock, Eisbock, Weizenbock
- **Amber Ale** wie English Pale Mild Ale
- **Brown Ale** wie English Dark Mild Ale
- **IPA** wie Brown IPA
- **Strong Ale** wie British Strong Ale, Imperial Red Ale
- **Stout** wie Irish Stout, Oatmeal Stout, Russian Imperial Stout
- **Porter** wie Coconut Porter, Chocolate Porter, Brown Porter, Robust Porter, Smoked Porter, Imperial Porter

Empfohlene Zugabe: bis 10%

Enzymaktivität: keine

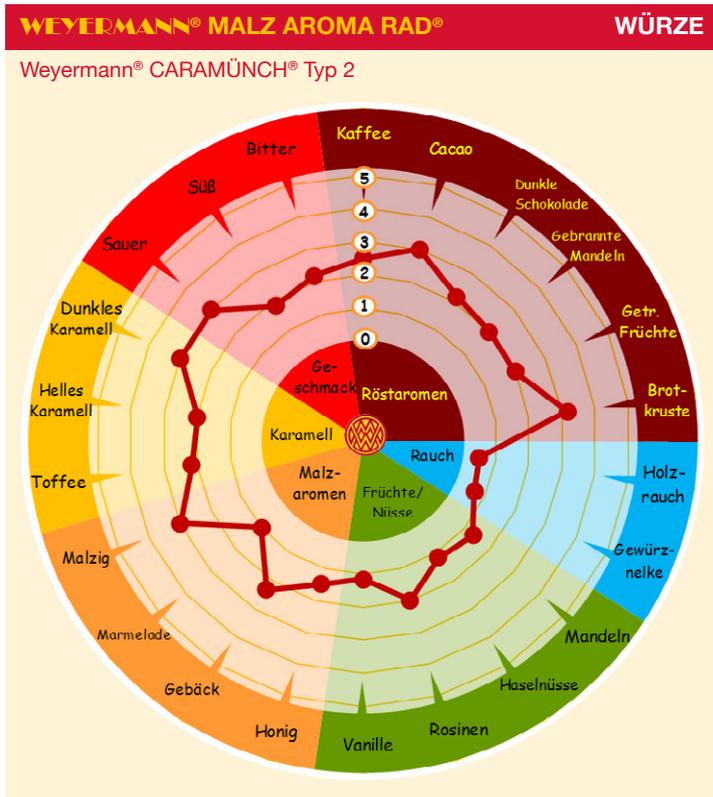
Farbe: 110 – 130 EBC



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.



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	110	130	EBC
Farbe (Lovibond)	41,9	49,5	Lovibond