



WEYERMANN® CARAMÜNCH® TYP 3

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 deutlichen Gebäcknoten

Caramelmalz für malzbetonte Bierstile, typgebend für:

- **Amber Ale** wie Ordinary Bitter, English Pale Mild Ale, Extra Special Bitter
- **Brown Ale** wie Dark Mild, British Brown Ale, American Brown Ale
- **Porter** wie English Porter, Brown Porter, Robust Porter
- **Stout** wie Irish Stout, Russian Imperial Stout
- **Strong Ale** wie Old Ale, Scotch Ale, Barley Wine, Imperial Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 10%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 140 – 160 EBC

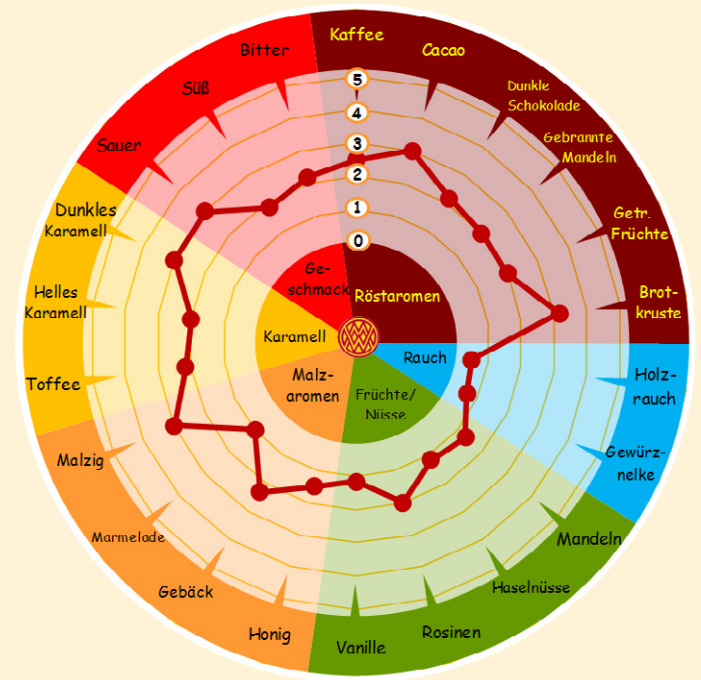


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® CARAMÜNCH® Typ 3



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Extrakt (wasserfrei)	73		%
Farbe (EBC)	140	160	EBC
Farbe (Lovibond)	53,2	60,8	Lovibond