



WEYERMANN® CARARED®

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbrauergerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren bekommt das Malz sein typisches Aroma, das zur Intensivierung und Stabilität des Geschmacks im Bier dient. Die Bierfarbe wird intensiviert und bekommt einen orange-roten Glanz. Zur Herstellung eines tiefroten Bieres empfehlen wir eine Kombination von Carared® mit Melanoidinmalz.

Sensorik: malzig-süß mit Caramel-, Honig- und Gebäcknoten.

Caramelmalz für rötliche Bierstile, typgebend für:

- **Amber Lager** wie Vienna Lager, Franconian Rotbier
- **Bock** wie Helles Bock
- **Pale Ale** wie American Pale Ale
- **IPA** wie Red IPA, Double IPA
- **Amber Ale** wie Ordinary Bitter, Scottish Light, Irish Red Ale, American Red Ale, English Pale Mild Ale
- **Brown Ale** wie Dark Mild, London Brown Ale
- **Strong Ale** wie Imperial Red Ale
- **Porter** wie Baltic Porter
- **Wheat beer** wie Weissbier, Bamberg Weiss Rauchbier, Bernsteinfarbenes Weizen
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 25%

Enzymaktivität: keine

Farbe: 40,0 – 60,0 EBC



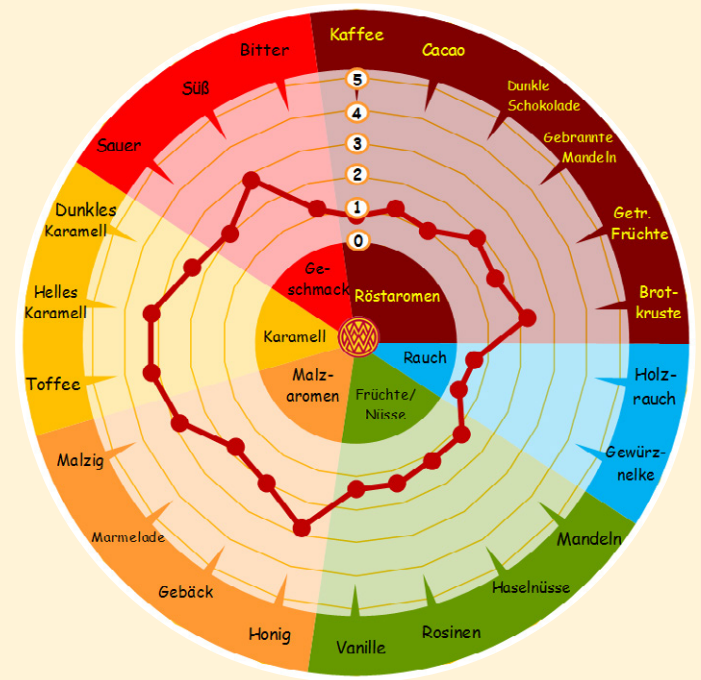
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® CARARED®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Extrakt (wasserfrei)	74		%
Farbe (EBC)	40	60	EBC
Farbe (Lovibond)	15,5	23,1	Lovibond