



**WEYERMANN® DINKELMALZ**

Hergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsdinkel.

**Sensorik:** typisch malzig-süß mit leichten Nussnoten

**Dinkelmalz für obergärige Bierstile, typgebend für**

- Spezialbiere
- Obergärige Biere
- Dinkelbiere
- Mehrkornbiere

**Empfohlene Zugabe:** bis 60%

**Enzymaktivität:** hoch

**Farbe:** 3,0 – 7,0 EBC



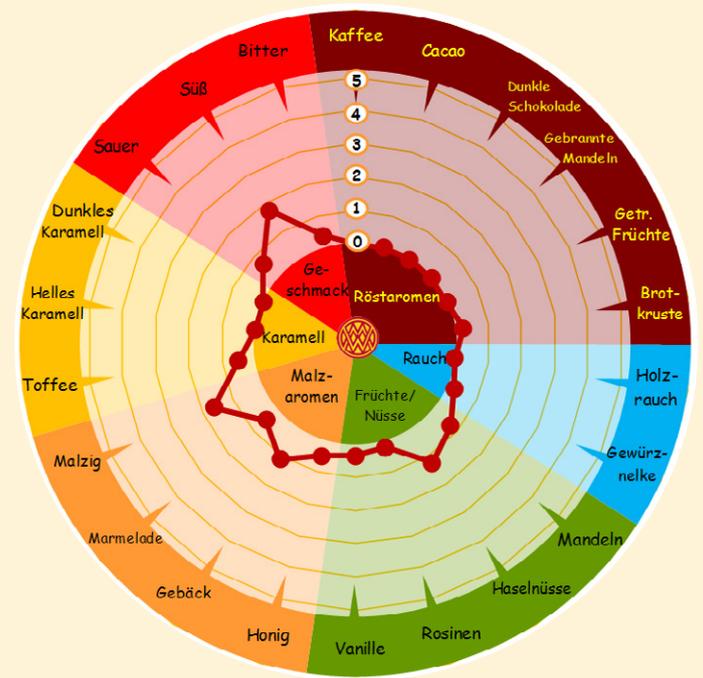
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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® Dinkelmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6	%
Extrakt (wasserfrei)	79,5		%
Farbe (EBC)	3	7	EBC
Farbe (Lovibond)	1,6	3,1	Lovibond
Protein (TS)	11	17	%