



**WEYERMANN® DUNKLES BÖHMISCHES TENNENMALZ**

**H**ergestellt aus feinsten böhmischen Qualitätsbraugersorten (Bojos und Malz) nach klassischem Tennenmälzungsverfahren in Böhmen hergestellt. Dieser traditionelle und handwerkliche Prozess verleiht dem Malz einen besonderen Charakter und eine außergewöhnliche Geschmacksintensität.

**Sensorik:** intensives Malzaroma mit Toffee- und dunklen Caramelnoten; voller Körper, ausgeprägte Malzsüße

**Traditionell hergestelltes Terroirmalz für typisch malzbetonte, böhmische Bierstile, typgebend für:**

- **Dark Lager** wie Czech Dark Lager
- **Bock** wie Bohemian Bock
- **Historical Beer Styles** wie Gruitbier

**Empfohlene Zugabe:** bis 100% möglich

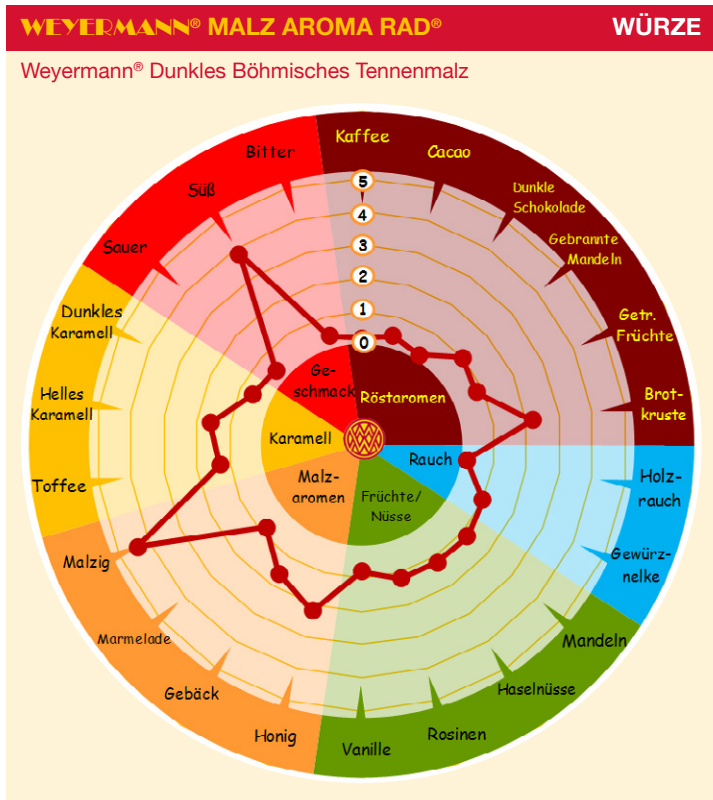
**Enzymaktivität:** mittel

**Farbe:** 12,0 – 20,0 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.



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	12	20	EBC
Farbe (Lovibond)	5	8	Lovibond
Protein (TS)	10	12	%
ELG° (Kolbach)	36,5	45,5	%
VZ 45°C	34	45	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,69	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		3,5	%