



WEYERMANN® DUNKLES BÖHMISCHES TENNENMALZ

Hergestellt aus feinsten böhmischer 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

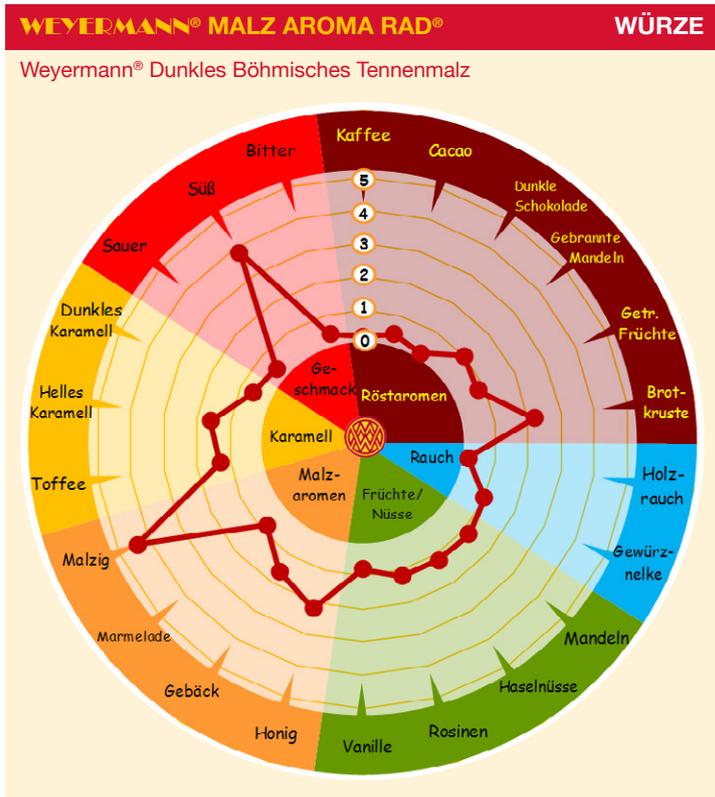
Enzymaktivität: mittel

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	%