



WEYERMANN® ISARIA 1924®

Hergestellt aus feinsten zweizeiliger und erster deutscher zugelassener Sommerbraugerste Isaria. Sie wurde 1924 offiziell für den kommerziellen Gebrauch zugelassen und verleiht Bieren einen malzig-süßen Geschmack und ein weiches Biskuit-artiges Aroma.

Sensorik: ausgeprägtes Malzaroma mit malzig-süßem Geschmack und Biskuitnoten

Heirloommalz für traditionelle deutsche Lagerbiere, typgebend für:

- **Pale Lager** wie Zoigl, Franconian Landbier
- **Amber Lager** wie Kellerbier, Märzen, Festbier
- **Dark Lager** wie Munich Dunkel
- **Bock** wie Pale Bock, Dark Bock

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: mittel

Farbe: 5,0 – 10,0 EBC

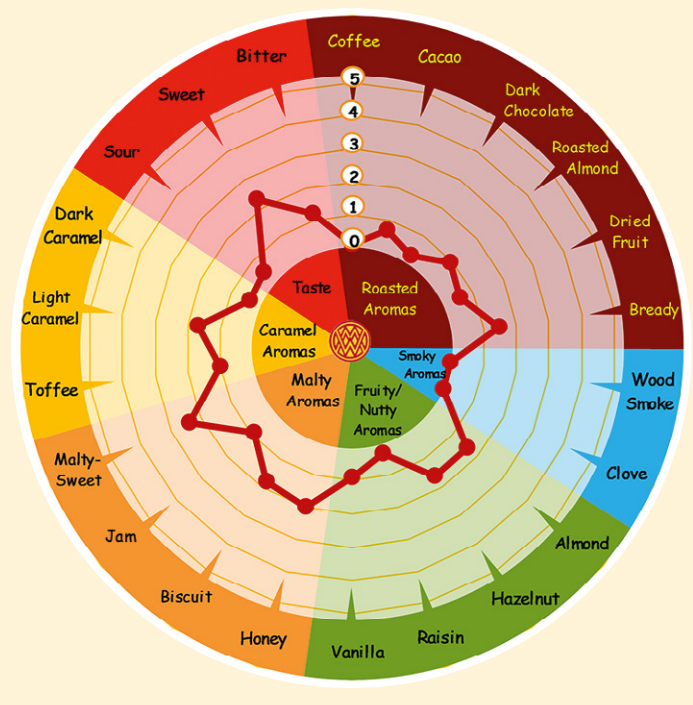


Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® **WÜRZE**

Weyermann® ISARIA 1924®



| Parameter | Minimalwert | Maximalwert | Einheit |
|------------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt | | 5 | % |
| Extrakt (wasserfrei) | 78 | | % |
| Farbe (EBC) | 7 | 9 | EBC |
| Farbe (Lovibond) | 3,1 | 3,8 | Lovibond |
| Protein (TS) | 11 | 13 | % |
| ELG° (Kolbach) | 31 | 43 | % |
| VZ 45°C | 33 | 43 | % |
| Verzuckerungszeit | | 15 | min |
| Viskosität (ber. 8,6%) | | 1,58 | m Pa s |
| Friabilimeterwert | 75 | | % |
| Ganzglasigkeit | | 5 | % |