



## WEYERMANN® MELANOIDINMALZ

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren dient das Melanoidinmalz zur Intensivierung und Stabilität des Geschmackes im Bier. Die Bierfarbe wird abgerundet und bekommt einen dunkelroten Glanz.

**Sensorik:** ausgeprägte Honig- und Biskuitnoten

**Spezialmalz für rötliche und dunkle Bierstile:**

- **Amber Lager** wie International Amber Lager, Maerzen, Bamberger Rauchbier, Vienna Lager, Kellerbier, Franconian Rotbier, Scandinavian Red Lager
- **Dark Lager** wie International Dark Lager, Munich Dunkel
- **Bock** wie Dunkles Bock, Doppelbock
- **Pale Ale** wie Session Pale Ale
- **IPA** wie Red IPA, Session IPA
- **Amber Ale** wie Scottish Light, Irish Red Ale, Belgian Dubbel, Altbier
- **Porter** wie English Porter
- **Strong Ale** wie English Barleywine, American Strong Ale, American Barleywine, Wheatwine, Imperial Red Ale
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

**Empfohlene Zugabe:** bis 20%

**Enzymaktivität:** gering

**Farbe:** 60,0 – 80,0 EBC



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

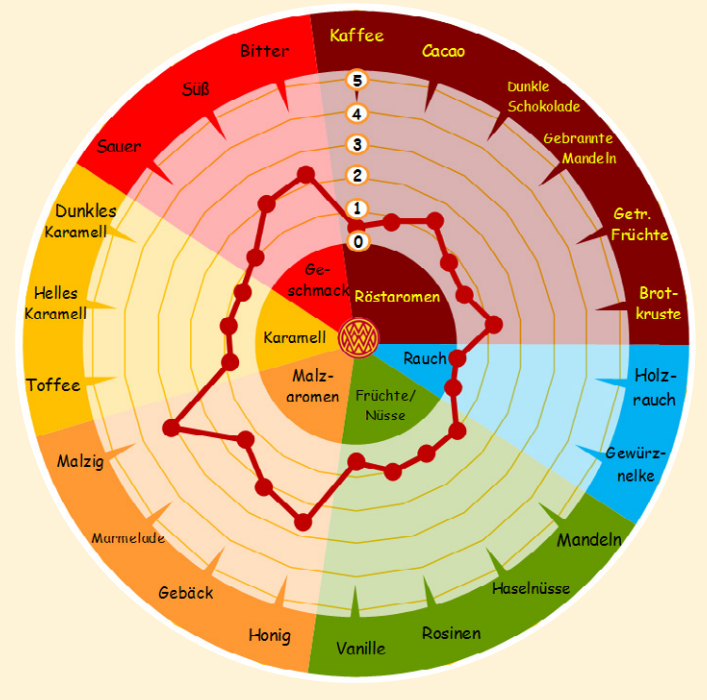
**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

**Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.**

### WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

### WÜRZE

Weyermann® Melanoidinmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt (wasserfrei)	75		%
Farbe (EBC)	60	80	EBC
Farbe (Lovibond)	23,1	30,6	Lovibond