



WEYERMANN® MÜNCHNER MALZ TYP 2

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Das kräftige Malzaroma und die Farbe eignen sich ideal zur Charakterausprägung malz- und farbbetonter Bierstile.

Sensorik: ausgeprägtes Malzaroma mit Caramel-, Honig- und Brotnoten

Spezialbraumalz für helle und dunkle Bierstile, typgebend für:

- **Pale Lager** wie Festbier
- **Amber Lager** wie Maerzen, Kellerbier, Smoked beer
- **Dark Lager** wie Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier
- **Bock** wie Dunkles Doppelbock
- **IPA** wie Black IPA, Imperial IPA
- **Amber Ale** wie Bière de Garde
- **Brown Ale** wie British Brown Ale
- **Porter** wie Baltic Porter, English Porter, American Porter, Imperial Porter
- **Stout** wie Russian Imperial Stout
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

Empfohlene Zugabe: bis 100% möglich

Enzymaktivität: mittel

Farbe: 20,0 – 25,0 EBC



Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

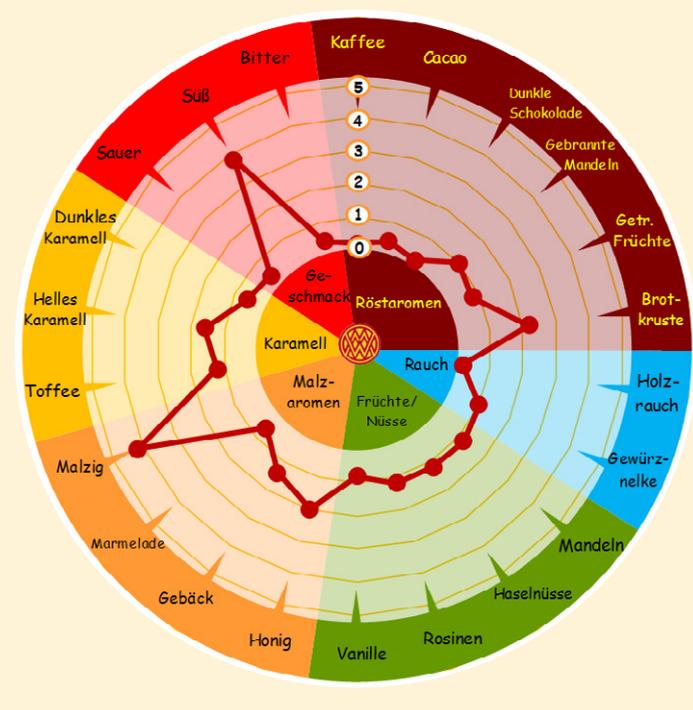
Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

WÜRZE

Weyermann® Münchner Malz Typ 2



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	20	25	EBC
Farbe (Lovibond)	8	9,9	Lovibond
Protein (TS)	9,5	12,5	%
ELG° (Kolbach)	38	47	%
VZ 45°C	35	46	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,69	m Pa s
Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		3,5	%