



WEYERMANN® ROGGENMALZ HELL

Hergestellt aus feinstem deutschen Qualitätsroggen.

Sensorik: typisches Roggenaroma, malzig-süß mit Brot- und Honignoten. Erzeugung eines samtig-weichen Mundgefühls

Roggenmalz für obergärige Bierstile, typgebend für

- **Pale Ale** wie Saison, Juicy Pale Ale, Hazy Pale Ale
- **IPA** wie Rye IPA, Juicy IPA, Hazy IPA, NEIPA
- **Rye Beer** wie German Roggenbier, Sathi
- **Multigrain beer** wie Alternative Grain Beer from Spelt malt and multigrain beers

Empfohlene Zugabe: bis 60%
(bei angepassten, intensiven Maischprogramm)

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 4,0 – 10,0 EBC



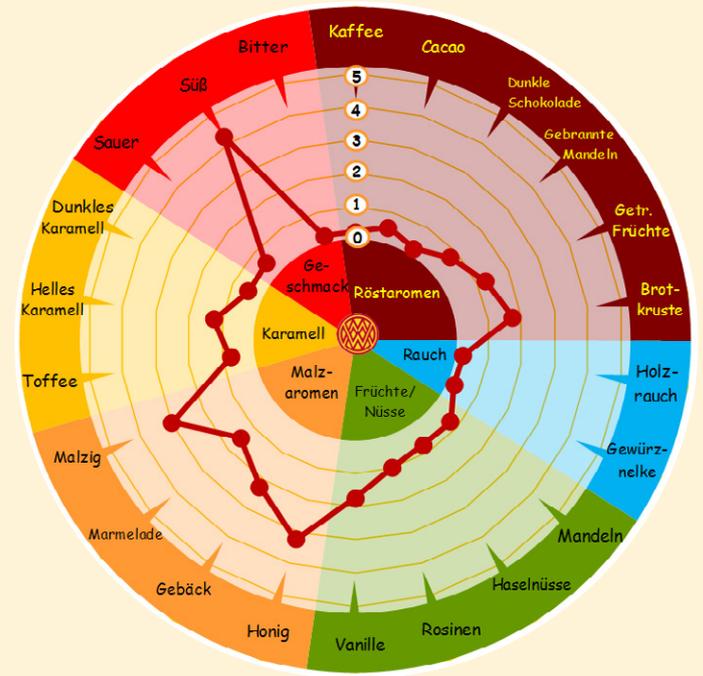
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® WÜRZE

Weyermann® Roggenmalz hell



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6	%
Extrakt (wasserfrei)	81		%
Farbe (EBC)	4	10	EBC
Farbe (Lovibond)	2	4,2	Lovibond