



## WEYERMANN® ROGGENRÖSTMALZ

Hergestellt aus feinstem deutschen Qualitätsroggen. Unser schonendes Röstverfahren verleiht diesem dunkelbraunen Malz eine feine, jedoch ausgeprägte Röstaromatik.

**Sensorik:** milde Kaffee-, Schokoladen-, Nuss-, Nougat- und Brotnoten

**Spezialmalz für obergärige, dunkle Bierstile, typgebend für:**

- Multigrain Bier
- Roggenbiere wie Black Rye PA
- Kwass
- Historische Biere wie Sathi
- Stout wie Russian Imperial Stout
- Porter wie Chocolate Porter

**Empfohlene Zugabe:** bis 5% (für Spezialrezepturen höherer Einsatz möglich)

**Farbe:** 400 – 700 EBC



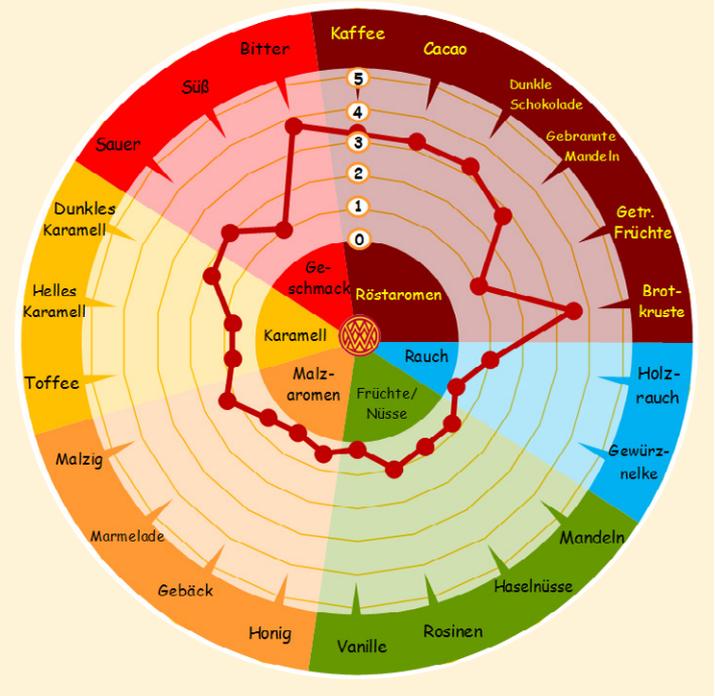
**Verpackung:** 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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® Roggenröstmalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		4	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	400	700	EBC
Farbe (Lovibond)	151,3	264,4	Lovibond