



WEYERMANN® SAUERMALZ

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Enthält natürliche, aus Bierwürze gewonnene Milchsäure. Zur Einstellung des Maische- und somit Würze-pH. Trägt zur Optimierung der Maischarbeit bei.

Sensorik: fruchtig-sauer, universell einsetzbar

Spezialmalz für helle und dunkle Bierstile zur pH Optimierung der Maische

• Sauerbiere

Empfohlene Zugabe: 1% Sauermalzzugabe reduziert den Maische-pH um ca. 0,1. Maximale Zugabe 10% im sauren Spezialbiersorten, Sauerbier

Enzymaktivität: erhöht die Enzymaktivität durch optimalen Maische-pH

Farbe: 1,5 – 5,0 EBC



Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

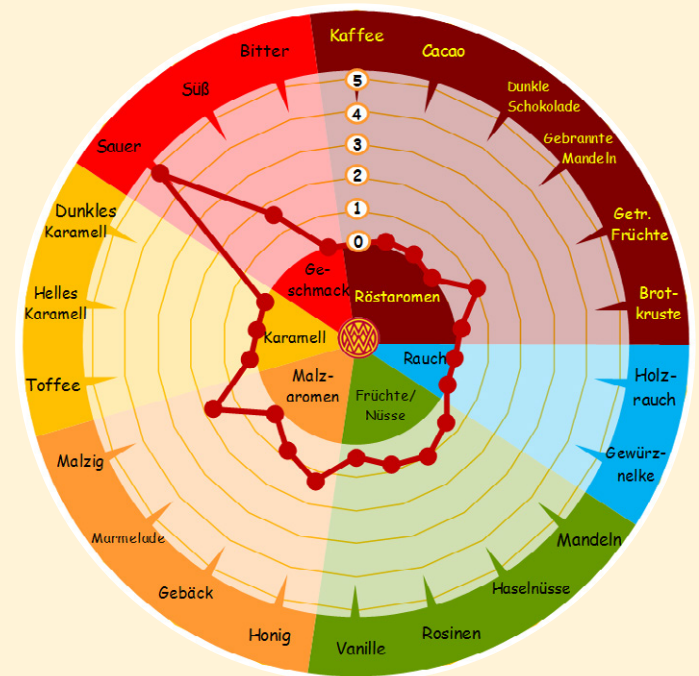
Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

WÜRZE

Weyermann® Sauermalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Farbe (EBC)	1,5	5	EBC
Farbe (Lovibond)	0,9	2,3	Lovibond
pH-Wert	3,35	3,7	