



## WEYERMANN® WEIZENBRAUMALZ DUNKEL

**H**ergestellt aus feinstem deutschen Qualitätsweizen. Aromatisch mildes dunkles Weizenbraumalz.

**Sensorik:** Brot-, Nuss-, Gebäck-, Honig-, Toffee- und Caramelnoten

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

- **Wheat beers** wie bernsteinfarbenes Weizen, Dunkel Weizen, dunkles Hefeweizen, Weizenbock, American Wheatwine, Lambic and Fruitlambic, Gueuze, Witbier
- **Strong Ale** wie Wheatwine

**Empfohlene Zugabe:** bis 50%.

**Enzymaktivität:** mittel

**Farbe:** 15,0 – 20,0 EBC



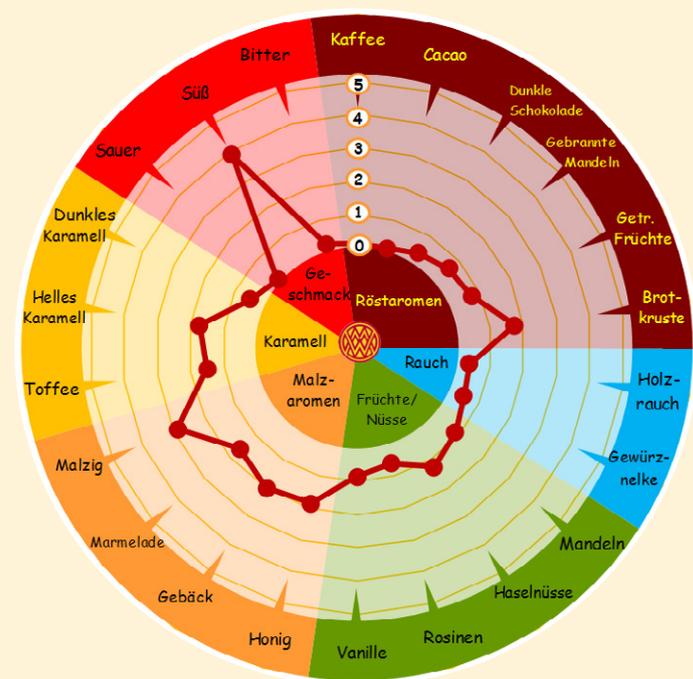
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

### WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

### WÜRZE

Weyermann® Weizenbraumalz dunkel



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	81		%
Farbe (EBC)	15	20	EBC
Farbe (Lovibond)	6,1	8	Lovibond
Protein (TS)	10,5	14	%
ELG° (Kolbach)	37,5	48	%
VZ 45°C	33	47	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		2,2	m Pa s