



WEYERMANN® WEIZENBRAUMALZ HELL

Hergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsweizen. Bietet die perfekte Grundlage für helle Weizenbiere und weitere obergärige Bierspezialitäten.

Sensorik: Brot-, Nuss-, Biskuit-, Toffee- und leichte Caramelnoten

Spezialmalz für obergärige Bierstile, typgebend für:

- **Wheat beers** wie American Wheat Beer, Leichtes Weizen, Weissbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Bernsteinfarbenes Weizen, Dunkel Weizen, Weizenbock, American Wheatwine, Berliner Weisse, Lambic and Fruitlambic, Gueuze, Witbier, Gose, Lichtenhainer, Sathi
- **Pale Ale** wie Koelsch Style, Blonde Ale, Summer Ale, German Roggenbier, Juicy Pale Ale, Hazy Pale Ale
- **IPA** wie White IPA, Juicy IPA, Hazy IPA, NEIPA
- **Strong Ale** wie Wheatwine

Empfohlene Zugabe: bis 80%. Bei Zugabe von bis zu 10% erfolgt eine Verbesserung der Vollmundigkeit und des Schaumes bei Bieren

Enzymaktivität: hoch

Farbe: 3,0 – 5,0 EBC



Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

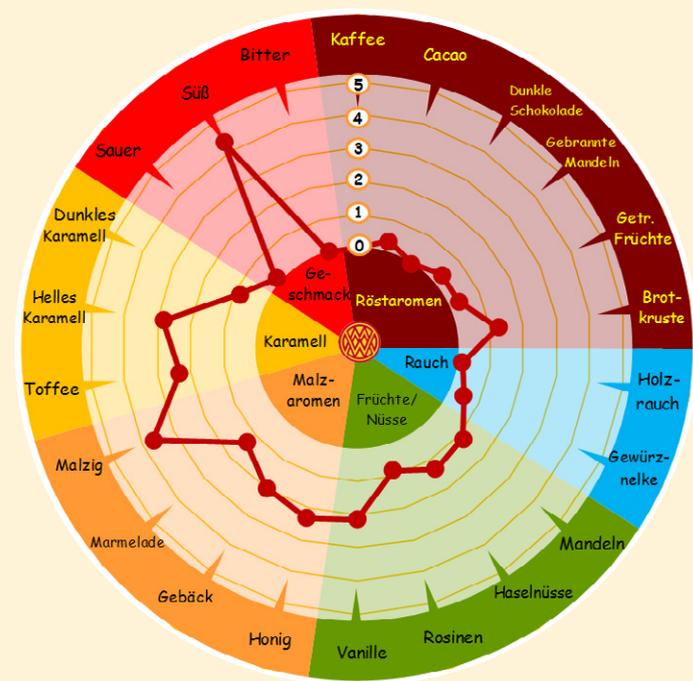
Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

WÜRZE

Weyermann® Weizenbraumalz hell



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5,5	%
Extrakt (wasserfrei)	82		%
Farbe (EBC)	3	5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,6	2,3	Lovibond
Protein (TS)	10	13	%
ELG° (Kolbach)	37,5	47	%
VZ 45°C	33	46	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		2,2	m Pa s