

## WEYERMANN® VIENNA RED

Weyermann® Vienna Red ist ein ungehopfter Malzextrakt mit ca. 75 % Extrakt, braunrötlicher Farbe und fein-süßem Malzaroma.

Weyermann® Vienna Red wird aus hochwertigem Weyermann® Wiener Malz, Weyermann® Melanoidinmalz und Weyermann® Pilsener Malz hergestellt.

Dazu wird ein zum Biertyp passendes, traditionelles Maischverfahren und eine Würze-Kochung durchgeführt. Die so hergestellte authentische Bierwürze wird vor der Eindampfung mittels Hochleistungszentrifuge geklärt. Nach der Eindampfung erfolgt eine aseptische Heißabfüllung in Gebindegrößen von 4 kg bis 1200 kg.

Auf die entsprechende Stammwürze eingestellt, entspricht der Weyermann® Vienna Red Malzextrakt geschmacklich und optisch einem traditionellen österreichischen Wiener Lager.

**Durch eine dem Biertyp angepasste Hopfung und Gärführung, mit geeignetem Hefestamm, können diverse Bierstile gebraut werden, wie zum Beispiel:**

- **Pale Lagers** wie International Amber Lager, Czech Amber Lager, Festbier, Kellerbier, Dortmunder Export, India Pale Lager
- **Amber Lager** wie Vienna Lager, Scandinavian Red, Franconian Rotbier
- **Märzen**
- **Bock** wie Helles Bock, Dunkles Bock, Doppelbock
- **Wheat beers** wie Dunkel Weizen, Weizenbock
- **Pale Ale** wie Belgian Pale Ale
- **IPA** wie American IPA, Red IPA
- **Amber Ale** wie Bière de Garde, Altbier
- **Strong Ale** wie American Barleywine, Imperial Red Ale
- **Sour Ale** wie Flanders Red Ale

Zum Aufkräusen zur Nachgärung oder als Speisegabe zu Flaschengärung sehr gut geeignet.

Zur Stammwürzekorrektur am Ende der Würzekochung sehr gut geeignet.

Alle Weyermann® Malzextrakte sind für individuelle Rezepturen untereinander und mit Weyermann® Röstmalzbier Sinamar® kombinierbar.

**Zugabe:** Der gewünschte Stammwürzegehalt kann mittels Verdünnungstabelle mit Brauwasser eingestellt. Weyermann® Malzextrakte sind mit allen Hopfenprodukten kombinierbar. Die Dauer der Würzekochung richtet sich nach den eingesetzten Hopfenprodukten und der gewünschten Bitterkeit. Die Gärung und Lagerung erfolgt entsprechend dem Biertyp.

**Farbe in 13% Stammwürze:** 40,0 – 60,0 EBC

**Verpackung:** 4 kg, 10 kg, 28 kg

**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.



| Parameter                  | Minimalwert | Maximalwert | Einheit   |
|----------------------------|-------------|-------------|-----------|
| Extrakt                    | 72          | 79          | GG%/BRIX° |
| Spezifisches Gewicht (ME)  | 1,35        | 1,4         | kg/l      |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 40          | 60          | EBC       |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 15,5        | 23,1        | Lovibond  |