



**WEYERMANN® CARAWHEAT®**

**H**ergestellt aus feinstem deutschem Qualitätsweizen. Durch unser spezielles Karamellisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Durchdringung des Kornes erreicht, dies verleiht dem gold-braunen Malz sein intensives Aroma.

**Sensorik:** leichte Caramel-, Mandel-, Brot- und Gebäcknoten

**Caramelmalz für obergärige, malzbetonte Bierstile, typgebend für:**

- **Wheat beers** wie American Wheat beer, Weissbier, Hefeweizen, Dunkel Weizen, Weizenbock, Witbier, Sat-hi, Bamberg Weiss Rauchbier
- **Brown Ale** wie London Brown Ale,
- **Strong Ale** wie Wheatwine

**Empfohlene Zugabe:** bis 15%.

**Enzymaktivität:** keine

**Farbe:** 110 – 140 EBC

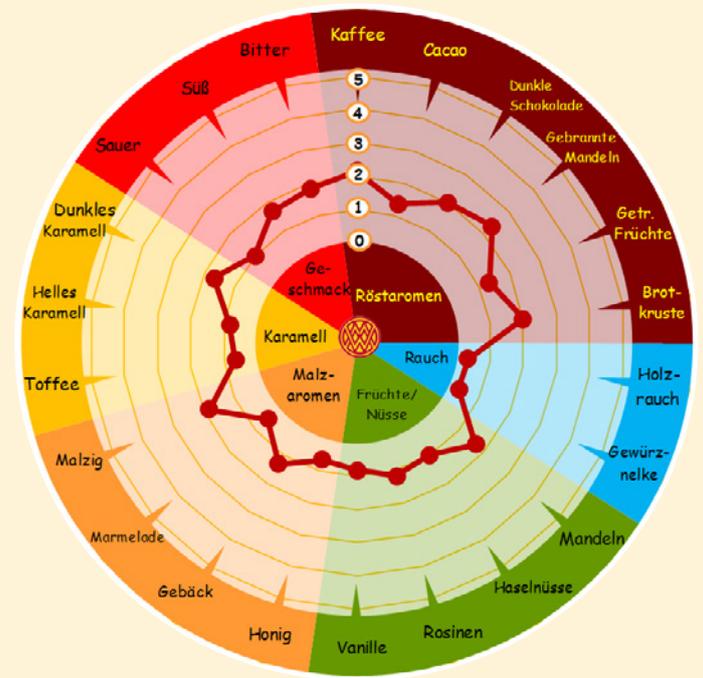


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

**WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® WÜRZE**

Weyermann® CARAWHEAT®



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		6,5	%
Extrakt (wasserfrei)	68		%
Farbe (EBC)	110	140	EBC
Farbe (Lovibond)	41,9	53,2	Lovibond