



WEYERMANN® CARAWHEAT®

Hergestellt 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, Sathi, Bamberg Weiss Rauchbier
- **Brown Ale** wie London Brown Ale,
- **Strong Ale** wie Wheatwine

Empfohlene Zugabe: bis 15%.

Enzymaktivität: keinel

Farbe: 110 – 140 EBC



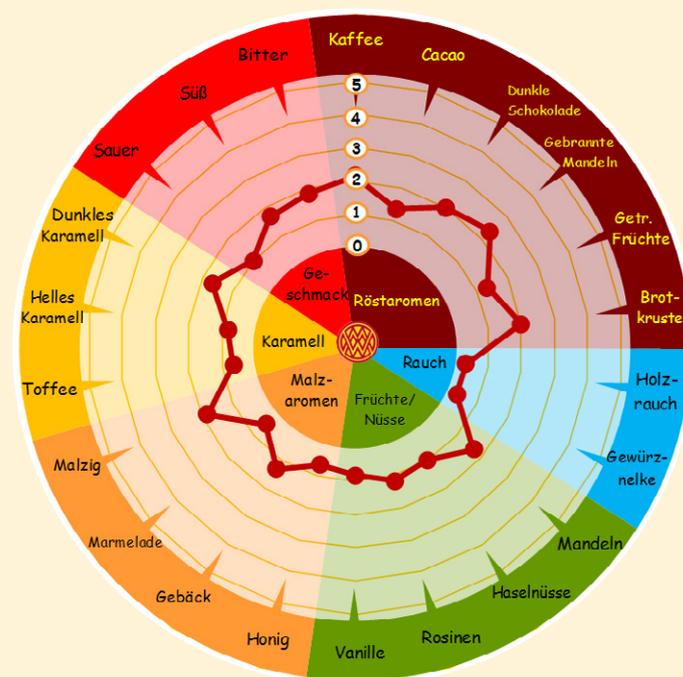
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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