



**Brewferm Amber 41-49 EBC 5 kg**

<https://www.brouwland.com/de/qr/051.036.2>

**Amber 41-49 EBC**

Beim Trockenprozess wird dieses Malz langsam auf 140°C gebracht. Dadurch ist dieses Malz reich an Aromen und gibt dem Bier einen typischen Malzgeschmack. Bei langem Aufbewahren kann ein Aromaverlust eintreten. Kann bis zu 30% beigegeben werden.

**Brühmalze**

Diese Gerstenmalze bis zu 50 EBC werden als Basismalz verwendet und können bis zu 100% beigegeben werden.



**Spezifikationen**

Abmessungen und Gewicht  
Verpackung:

- Gewicht 5.026 kg
- Länge 44 cm
- Höhe 7 cm
- Breite 27 cm
- EAN-Code 5425000390374