



Art. 051.115.4

<https://www.brouwland.com/de/qr/051.115.4>

CaraHell® Weyermann 20-30 EBC 1 kg

Wird u.a. in Ale-, Hefeweizen-, Maibock- und blonden Abteibieren verwendet. Geben Sie 10-15% zu. Verleiht ein volleres Aroma, einen milderen Geschmack und eine tiefere Farbe.

Caramelmalze

Der Name sagt es bereits: dies sind karamellierte Malze, welche häufig zur Erhöhung des Mundgefühls und des Körpers des Bieres und zur Verbesserung der Schaumkrone verwendet werden.

Das Malz Aroma Rad®, ein wertvolles Werkzeug für alle Brauereien zur Rezepturbeschreibung

Der begrüßenswerte weltweite Trend zu charaktervollen Spezialbieren und die breite Akzeptanz des Verbrauchers für diese Produkte bringt immer mehr große, mittelständische, aber auch kleine Brauer auf der Welt zur Anwendung von Spezialmalzen, wie sie im breiten Spektrum von Weyermann® produziert werden.

Umso wichtiger ist es, neue Beschreibungsmethoden zu entwickeln, welche die Auswahl und Anwendung der Spezialprodukte erleichtern. Dies führte zu einem neuen, Bestimmungs- und Auswahlwerkzeug, dem Malz Aroma Rad®, was inzwischen als geschütztes Warenzeichen der Malzfabrik Weyermann®, Bamberg, eingetragen ist.



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	1.013 kg
Länge	24 cm
Höhe	5 cm
Breite	20 cm
EAN-Code	5420069802592