



Art. 051.130.3

<https://www.brouwland.com/de/qr/051.130.3>

## Weizenmalz dunkel Weyermann 15-20 EBC 1 kg

Für dunkle Weizenbieren. Sorgt für ein würziger Geschmack und ist bevörderlich für eine schöne Schaumkrone. Es wird bis zu 50% beigegeben.

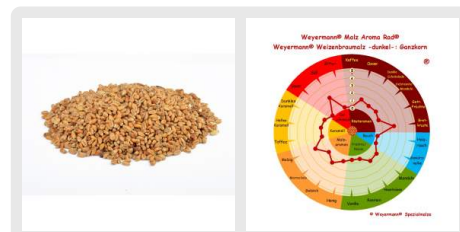
### Weizenmalze

Basismalz für alle Weizenbiere. Helles Weizenmalz wird auch in kleineren Menge zugefügt um eine „Brot“-Note zu erzielen.

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

Der begrüßenswerte weltweite Trend zu charaktvollen 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	24.3 cm
Höhe	4.1 cm
Breite	20.2 cm
EAN-Code	5420069802707