



## Chocolate Roggenmalz Weyermann 500-800 EBC 5 kg

Art. 051.183.2

<https://www.brouwland.com/de/qr/051.183.2>

Schonend und ausgewogen geröstetes Roggenmalz. Verbessert die tiefdunkle Färbung, das Aroma und die Sahnigkeit von dunklen Ales. Schüttungsanteil 1-5 %. Enthält Gluten.

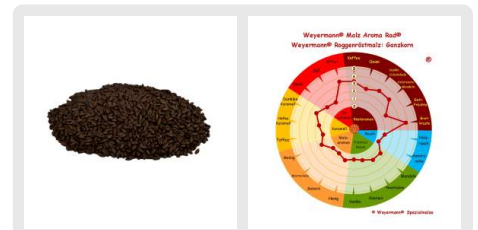
### Röstmalze

Diese dunkel gefärbten Malze werden zur Herstellung von dunklen Bieren, wie Stout, dunklen Abteibieren usw., verwendet. Verleiht Ihrem Bier, abhängig von der verwendeten Dosierung, einen nussartigen bis röstigen Geschmack. Verwenden Sie kleine Mengen: 1-5%.

### 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	5.026 kg
Länge	43.5 cm
Höhe	14.4 cm
Breite	25.2 cm
EAN-Code	5425000391432