



Art. 051.185.7

<https://www.brouwland.com/de/qr/051.185.7>

## CaraMunich® Typ 2 Weyermann 110-130 EBC 1 kg

Goldbraune, leicht aromatische Körner. Verleiht dem Bier eine Bernstein bis kupferrote Farbe. Verbessert das Mundgefühl und erzeugt eine mittelkräftige Malznote. Zugabe 5-10 % bei dunklen Bieren, 1-5 % bei hellen Bieren und Pale Ale. Enthält Gluten.

### 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	25.2 cm
Höhe	5.2 cm
Breite	20.2 cm
EAN-Code	5420069802608