



Art. 051.211.1

<https://www.brouwland.com/de/qr/051.211.1>

CaraAmber® Weyermann 60-80 EBC 5 kg

Wird u.a. bei Weizenbieren, Pale-Ales und Bockbieren verwendet. Geben Sie 10-20% zu. Verleiht eine erhöhte Geschmacksstabilität, sorgt für eine tiefrote Farbe und erhöht den Körper. Enthält Gluten.

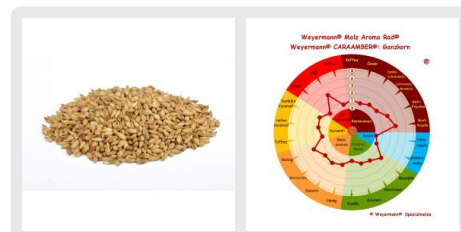
Caramelmalze

Der Name sagt es bereits: dies sind karamellisierte 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	5.026 kg
Länge	44 cm
Höhe	7 cm
Breite	27 cm
EAN-Code	5425000390428