



Carafa® Spezial Typ 3 Weyermann 1300-1500 EBC 5 kg

Art. 051.221.0

<https://www.brouwland.com/de/qr/051.221.0>

Noch etwas dunkler als der Chocolate 900 EBC. Wird im Verhältnis von einigen Prozenten (max. 5%) verwendet bei braunen Ales, Porters, dunklen Abteibieren... Wird aus Gerste ohne Kleie hergestellt und besitzt darum einen milderen Geschmack. Enthält Gluten.

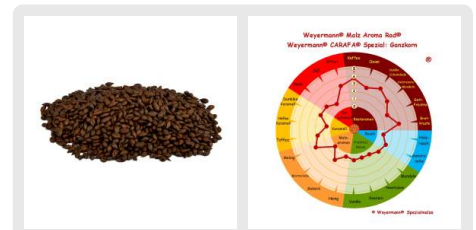
Röstmalze

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	45.5 cm
Höhe	8.8 cm
Breite	26.1 cm
EAN-Code	5420069826697