



## Extra Pale Premium Pilsner Weyermann2 - 2,5 EBC 5 kg

Art. 051.250.9

<https://www.brouwland.com/de/qr/051.250.9>

Perfekte Schüttung für extrahelle Lagerbiere. Ausgezeichnete Modifizierung und vorteilhafte Eiweiß- und Glukan-Anteile. Hervorragende Filtereigenschaften. Verleiht dem Bier einen stabilen Körper und stabiles Mundgefühl, sorgt zugleich für gute Schaumentwicklung und Schaumbeständigkeit. Malz mit hoher Extrakteffizienz für das zuverlässige Brauen von Lagerbieren in allen (Pub-)Brauereien. Optimaler Ertrag bei allen Brauverfahren: vom einstufigen oder mehrstufigen Infu-sionsverfahren bis zum Dekoktionsverfahren. Schüttungsanteil 100 %. Enthält Gluten.

### Brümalze

Diese Gerstenmalze bis zu 50 EBC werden als Basismalz verwendet und können bis zu 100% beigegeben 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	35 cm
Höhe	9 cm
Breite	26 cm
EAN-Code	5425000391388