



Art. 051.312.7

<https://www.brouwland.com/de/qr/051.312.7>

Weyermann CaraMunich® Typ 2 110-130 EBC 25 kg

Hergestellt aus feinsten Qualitätsbrauergerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren wird eine nahezu vollständige Karamelisierung des Kornes erreicht. Dieses Malz besitzt gold-braune Körner und sorgt für eine Farbe von Bernstein bis zu dunkel-kupfer im fertigen Bier. Enthält Gluten.

Aroma: ausgeprägtes Caramelaroma mit Gebäcknoten

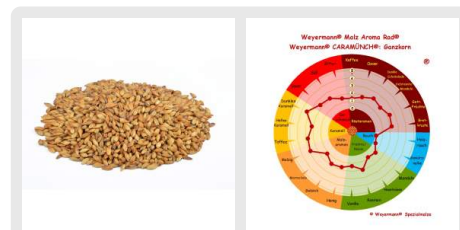
Caramelmalze

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	25.5 kg
Länge	79 cm
Höhe	12.5 cm
Breite	49 cm
EAN-Code	5420069840730