



Weyermann Carafa® Spezial Typ 1 800-1000 EBC 25 kg

Art. 051.321.8

<https://www.brouwland.com/de/qr/051.321.8>

Hergestellt aus feinsten Qualitätsbrauergerste. Kaffeebraune Körner, kaffeearomatischer Geruch. In einer Gerstenschälmaschine wird ein Großteil der Spelze (Samenschale) des Kornes entfernt. Dies führt zu einer geringeren Röstbittere im fertigen Produkt. Durch schonende Röstung wird die hohe Farbtiefe von CARAFA® Spezial erreicht. Enthält Gluten.

Aroma: Kaffee-, Kakao- und dunkle Schokoladennoten

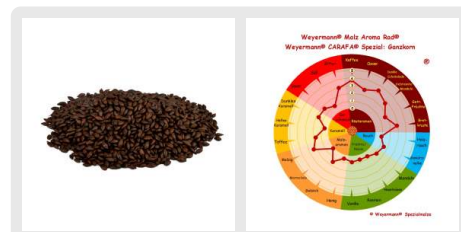
Röstmalze

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	25.5 kg
Länge	79 cm
Höhe	12.5 cm
Breite	50 cm
EAN-Code	5420069840822