



Art. 051.349.9

<https://www.brouwland.com/de/qr/051.349.9>

Weyermann BIO CaraAroma® 300-450 EBC 25 kg

Hergestellt aus feinsten Qualitätsbraugerste aus biologischem Anbau. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren bekommt das Malz ein typisches Aroma, das zur Intensivierung und Stabilität des Geschmacks im Bier dient. Die Bierfarbe wird abgerundet und bekommt einen rötlichen Glanz. Enthält Gluten.

Aroma: Noten von gerösteten Nüssen, dunklem Caramel und getrockneten Früchten

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	50 cm
EAN-Code	5420069841072