



Weyermann dunkles Böhmisches Tennenmalz 12-20 EBC 25 kg

Art. 051.373.9

<https://www.brouwland.com/de/qr/051.373.9>

Hergestellt aus feinsten tschechischer Qualitätsbraugerste (Bojos und Tolar) nach klassischem Tennenmälzungsverfahren. Intensives Malzaroma und intensiver Malzgeschmack, voller Körper, milde Malzsüße. Enthält Gluten.

Brühmalze

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	25.5 kg
Länge	79 cm
Höhe	12.5 cm
Breite	50 cm
EAN-Code	5420069841201