



ŠPECIÁLNY TYP WEYERMANN® CARAFA® 2

z najkvalitnejšieho nemeckého pivovarského jačmeňa. Výrobca našmu jedinečnému výrobnému procesu našej série CARAFA® SPECIAL sa odstráni veľká časť šupky zrna. Spolu s prispôbeným programom praženia to vedie k najjemnejšej aróme praženia pri minimalizácii praženej horkosti.

Senzorické: jemne pražené aromatické; tóny kávy, kaka a tmavej čokolády

Špeciálny slad pre všetky štýly tmavého piva, typicky pre

- Tmavý ležiak; Český tmavý ležiak, Schwarzbier
- Pšeničné pivo; Dunkel Weizen, Weizenbock
- Bock; Tmavý Doppelbock, Eisbock
- Amber Ale; Extra špeciálna horká
- IPA; Black IPA, Black Ale
- Porter; Baltic Porter
- Stout; Irish Stout, Irish Extra Stout, American Stout
- silné pivo; Belgické Dark Strong Ale alebo Quadrupel
- sladový nápoj (nealkoholické sladové pivo),

Odporúčaný prídavok: do 5%

Možno použiť aj na korekciu farieb vo svetlých pivách s prídavkom do 0,5 %.

Pre špeciálne recepty s intenzívnou arómou praženia, napr Irish Stout, Russian Imperial Stout, vyššie množstvá až do 15% sú možné.

Enzymová aktivita: žiadna

Farba: 1050– 1250 EBC | 415,2 – 452,9 Lovibond



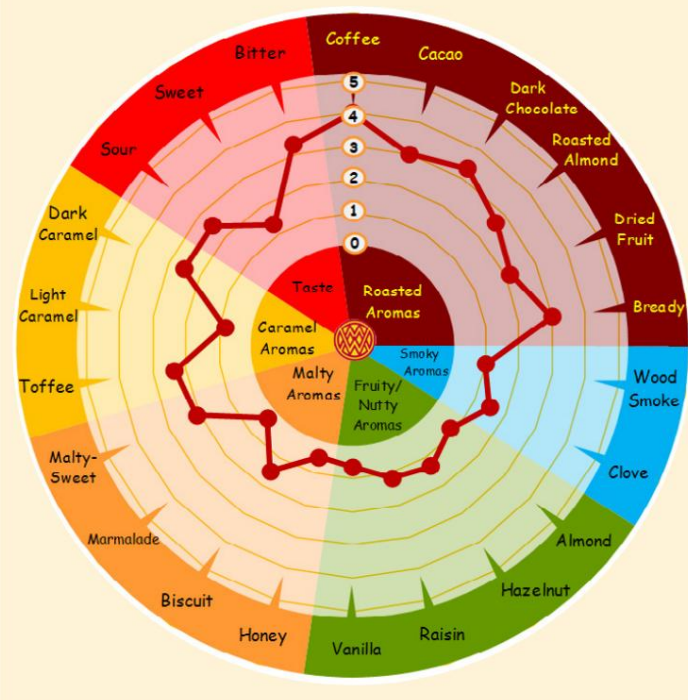
Prepravné jednotky: 25 kg/55 lb vrece, BigBag, voľne ložené

Skladovateľnosť: Pri skladovaní na suchom mieste v rozmedzí teplôt od 0 °C do 30 °C (32 °F – 86 °F) je minimálna skladovateľnosť 24 mesiacov, ak nie je otvorená.

WEYERMANN® MALT AROMA WHEEL®

WORT

Weyermann® CARAFA® ŠPECIÁL



Parameter	Minimum	Maximálne	Jednotka
Obsah vlhkosti		3.8	%
Extrakt (sušina)	65		%
Farba (EBC)	1050	1250	EBC
Farba (Lovibond)	396,3	471,7	Lovibond