



ŠPECIÁLNY TYP WEYERMANN® CARAFA® 3

z najkvalitnejšieho nemeckého pivovarského jačmeňa. Vyrobená 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, kakaa a tmavej čokolády.

Špeciálny slad pre všetky tmavé pívne štýly, typický najmä pre

- Nemecký tmavý ležiak ako Schwarzbier
- IPA ako Black IPA, Black Ale
- Porter ako American Porter, Robust Porter, Imperial Porter, Smoked Porter
- Stout ako Irish Extra Stout, Foreign Extra Stout, Imperial Stout

Odporúčaný prídavok: do 5%

Enzymová aktivita: žiadna

Farba: 1300– 1500 EBC | 490,6 – 566,0 Lovibond



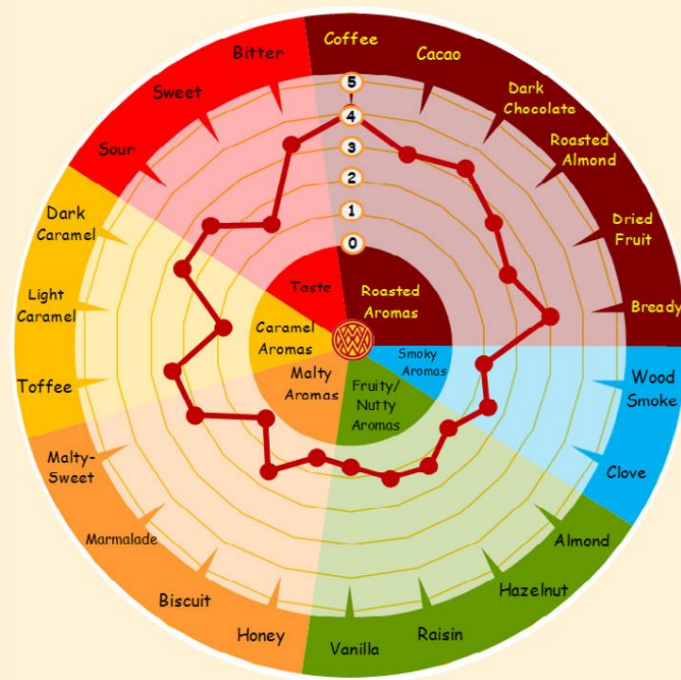
Prepravné jednotky: 25 kg/55 lb vrece, BigBag, voľne ložené

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)	1300	1500	EBC
Farba (Lovibond)	490,6	566	Lovibond