

MALZ SORTEN	FARBE	
<p><b>PILSENER MALZ</b></p> <p>Pilsener Malz kann bis zu 100% für helle Biertypen wie Pils, Helles, Märzen, Export und Kölsch verwendet werden. Es dient aber auch als Grundlage für alle anderen Biertypen.</p> <p>Durch die schonende Abdarrung ist die Vergärbarkeit hoch, die Farbe hell und das Malzaroma wenig stark ausgeprägt.</p>	<p><b>3,0 - 3,5 EBC</b></p>	
<p><b>PALE ALE MALZ</b></p> <p>Pale Ale Malz kann bis 100% für helle und etwas dunklere Biertypen wie Pale Ale, Indian Pale Ale, Imperial Pale Ale verwendet werden. Es ist auch eine gute Grundlage für dunklere Ales und Stouts oder Porters.</p> <p>Es verleiht eine etwas dunklere Farbe ohne das Malzaroma zu betonen. Die Vergärbarkeit ist ähnlich hoch wie die von Pilsener Malz.</p>	<p><b>5 – 8 EBC</b></p>	
<p><b>WIENER MALZ</b></p> <p>Wiener Malz kann bis 100% für etwas dunklere, aber nicht betont malzaromatische Biertypen wie Festbier eingesetzt werden. In Anteilen bis 50% dient es auch zur geringfügigen Erhöhung der Bierfarbe ohne starke Betonung des Malzaromas. Die Vergärbarkeit ist etwas niedriger als die von Pilsener Malz, so dass die Vollmundigkeit verstärkt und ein leicht süßer Geschmack eingebracht wird.</p>	<p><b>8 – 12 EBC</b></p>	
<p><b>MÜNCHENER MALZ</b></p> <p>Münchener Malz kann bis zu 100% für etwas dunklere und malzaromatische Biere oder zur Erhöhung der Bierfarbe bei gleichzeitiger Betonung des Malzaromas verwendet werden. Der typische Einsatzbereich ist Bayerisches Dunkel, Dunkler Bock, Dunkles Weizen und dunkles Festbier mit Anteilen von 30-100%. Bedingt durch die erhöhten Darrtemperaturen ist die Enzymaktivität und der Vergärungsgrad deutlich geringer als beim Pilsener Malz. Es ist in zwei Farbbereichen verfügbar.</p>	<p><b>Normal</b> <b>15 – 22 EBC</b></p> <p><b>Dunkel</b> <b>28 - 32 EBC</b></p>	
<p><b>KARAMELMALZ</b></p> <p>Karamelmalz wird auf der Darre mit drei unterschiedlichen Farbbereichen hergestellt. Durch den Herstellungsprozess bedingt ist die Enzymaktivität niedrig, was zu niedriger Vergärung führen kann. Mit steigender Farbe nimmt das Malzaroma zu und die Vergärbarkeit ab. Helles Karamelmalz erhöht die Farbe nur unwesentlich verleiht dem Bier aber mehr Körper. Dunkles Karamelmalz bringt neben der Erhöhung der Farbe eine Betonung des Malzaromas mit sich. Es ist für dunklere, malzaromatische und vollmundige Biertypen geeignet. Der Anteil an der Schüttung liegt bei 10-25%.</p>	<p><b>Hell</b> <b>15 – 25 EBC</b></p> <p><b>Mittel</b> <b>30 – 40 EBC</b></p> <p><b>Dunkel</b> <b>55 – 65 EBC</b></p>	
<p><b>WEIZEN MALZ</b></p> <p>Weizenmalz wird aus ausgesuchten Winterweizen aus Deutschland, Frankreich oder Dänemark hergestellt. Es wird mit einem Anteil von mindestens 51% für Weizenbiere verwendet. In Anteilen von bis zu 25% verleiht es Kölsch und Alt ein typisches Aroma. Die Inhaltsstoffe des Weizens unterscheiden sich im chemischen Aufbau von denen der Gerste. Die Läuterarbeit wird durch viskositätserhöhende Pentosane erschwert. Ein intensives Dekoktions-Maischverfahren mit niedriger Starttemperatur und Eiweißrast wird empfohlen.</p>	<p><b>3,5 - 4,5 EBC</b></p>	

Alle Gerstenmalze werden aus ausgesuchter, zweizeiliger Sommerbraugerste hergestellt. Die Gerste stammt aus den besten Anbaugebieten in Deutschland, Frankreich, Dänemark und England. Es werden nur empfohlene und bewährte Sorten verwendet. Die Herstellung erfolgt nach den Vorgaben der gültigen deutschen Lebensmittelgesetze und den EU Verordnungen. Die Qualitätsparameter werden regelmäßig kontrolliert, um eine gleichmäßige Qualität zu garantieren. Alle Malze sind in 25kg Säcken erhältlich.